



**UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACION INTERNACIONAL
(UCI)**

**Elaboración de una estrategia para el cumplimiento de las normativas del
SANIPES, para el aseguramiento de la inocuidad y calidad de los productos
de la pesca artesanal en la Costa Peruana del 2025 al 2026**

**PROYECTO FINAL DE GRADUACION PRESENTADO COMO REQUISITO
PARCIAL PARA OPTAR PARA EL MÁSTER EN MAESTRÍA EN GERENCIA DE
PROGRAMAS SANITARIOS EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

Hermenegilda Gloria Fuertes Vicente

SAN JOSE, COSTA RICA

FEBRERO, 2024

UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACIÓN INTERNACIONAL (UCI)

Este Proyecto de Graduación fue aprobado por la Universidad como requisito parcial para optar al grado de Máster en Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos

MIA Diana Marcela Guerra Muñoz

PROFESOR TUTOR

MIA Valentina Franco Gutiérrez

PROFESOR LECTOR

Ing. Hermenegilda Gloria Fuertes Vicente

SUSTENTANTE

AGRADECIMIENTO

Mi sincero agradecimiento en primer lugar a mi director/a de tesis, Diana Marcela Guerra Muñoz, por su orientación experta, apoyo constante y sabios consejos a lo largo de este proceso, así como, a la lectora MIA Valentina Franco Gutiérrez, ya que su dedicación y compromiso fueron fundamentales para el éxito de este proyecto.

Asimismo, quiero expresar mi gratitud a cada uno de los docentes de esta maestría, por su invaluable enseñanza y asesoramiento en momentos clave de este trabajo y a la FAO por su apoyo con la beca parcial que me permitió realizar la maestría.

Agradecimiento sincero a cada uno de mis compañeros y a las personas que contribuyeron de diversas formas a la realización de este Informe Final de Graduación.

Agradezco también a mis amados hijos por su inquebrantable apoyo y comprensión durante todo este tiempo. Su amor y aliento fueron mi fuerza motivadora en los momentos más desafiantes.

Gracias amado Padre Jesucristo por tu inmensa bendición y guía en cada uno de mis días.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

ÍNDICE DE FIGURAS	v
ÍNDICE DE CUADROS	vi
LISTA DE ABREVIACIONES	vii
RESUMEN EJECUTIVO	viii
ABSTRACT	ix
1. INTRODUCCIÓN	1
1.1 ANTECEDENTES.....	1
1.2 PROBLEMÁTICA.....	4
1.3 JUSTIFICACION DEL PROYECTO	6
1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION.....	7
1.4.1 Objetivo general.....	7
1.4.2 Objetivos específicos	8
2. MARCO TEÓRICO	9
2.1 ANTECEDENTES DE SANIPES.....	9
2.1.1 Visión y Misión.....	9
2.1.2 Estructura organizativa	9
2.1.3 Normativa para la pesca artesanal.....	14
2.2 PESCA ARTESANAL	15
2.2.1 Infraestructura.....	18
2.2.2 Tipos de embarcaciones	22
2.2.3 Tipos de artes de pesca.....	25
2.3 CODEX ALIMENTARIUS.....	27
2.3.1 Inocuidad y calidad	27
2.3.2 Principales peligros asociados al consumo de pescado.....	29
2.3.3 Calidad del hielo	32
2.3.4 Medidas de control de ETA en pescado.....	35
2.4 Análisis de las normas del SANIPES (2025-20236):.....	35
3. METODOLOGÍA	38

3.1	Métodos de investigación.....	38
3.2	Fuentes de información	39
4.1	Resultados.....	41
4.1.1	FODA pescadores artesanales.....	43
4.2	Discusión	80
4.	CONCLUSIONES	82
5.	RECOMENDACIONES	84
	BIBLIOGRAFÍA	86
	Anexo 1: Plantillas de acta (charter) del PFG.....	92
	Anexo 2: Matriz de requisitos legales de inocuidad para los productos de la pesca artesanal en el Perú.	98

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Organigrama del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)-----	12
Figura 2 Antecedentes del control sanitario de los productos hidrobiológicos en el Perú -	13
Figura 3 Cadena de valor de la pesca artesanal-----	18
Figura 4 Infraestructura de la pesca artesanal-----	19
Figura 5 Embarcación pesquera tipo zapato-----	24
Figura 6 Embarcación tipo chalana -----	24
Figura 7 Embarcación pesquera tipo yate. -----	24
Figura 8 Embarcación pesquera tipo bote-----	25
Figura 9 Embarcación pesquera tipo lancha. -----	25
Figura 10 Artes de pesca artesanal-----	26

ÍNDICE DE CUADROS

Tabla 1 FODA de pescadores artesanales.....	43
Tabla 2 Componentes de la estrategia.....	49
Tabla 3 FODA SANIPES.....	58
Tabla 4 Actores involucrados en la implementación de la estrategia.....	63
Tabla 5 Requisitos legales de inocuidad para los productos de la pesca artesanal en el Perú.....	98

LISTA DE ABREVIACIONES

ETA	Enfermedades transmitidas por alimentos
DICAPI	Dirección General de Capitanías y Guardacostas
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FONDEPES	Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero
GL	Gobierno Local
GR	Gobierno Regional
IMARPE	Instituto del Mar del Perú
MC	Matriz de Consistencia
OMS	Organización Mundial de la Salud
SANIPES	Organización Nacional de Sanidad Pesquera

RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto "Elaboración de una estrategia para el cumplimiento de las normativas del SANIPES, para el aseguramiento de la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la Costa Peruana del 2025 al 2026", se plantea como objetivo principal desarrollar una estrategia que asegure el cumplimiento de las normativas del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) para garantizar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la costa peruana. La metodología de investigación incluye en primer lugar, una revisión exhaustiva de la literatura y normativas pertinentes, incluyendo leyes, reglamentos, directrices técnicas y estudios previos relacionados con SANIPES y la pesca artesanal en el Perú. Seguidamente, un análisis detallado del contexto pesquero en la costa peruana, identificando actores clave, evaluando prácticas existentes y considerando desafíos y oportunidades del sector. Se realiza un análisis FODA para orientar la estrategia. Posteriormente, se recopilan y analizan datos cuantitativos y cualitativos sobre la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal, abordando aspectos como contaminación microbiológica, química y física, condiciones de almacenamiento y transporte, y prácticas de manipulación y procesamiento. Finalmente, en base a esta información, se desarrolla una estrategia detallada que incluye objetivos claros, acciones específicas, responsabilidades, recursos necesarios y un plan de implementación.

El análisis FODA destaca la importancia de sensibilizar a los pescadores artesanales, proporcionar información sobre normativas y beneficios de la formalización, capacitar para mejorar habilidades técnicas según demandas del mercado, ofrecer asesoría y asistencia técnica, implementar sistemas de trazabilidad para asegurar la calidad de los productos pesqueros, y promover coordinaciones interinstitucionales para garantizar la inocuidad de dichos productos.

Se concluye que la evaluación de estrategia: analiza la eficacia para cumplir las normativas del SANIPES, lograr objetivos y ejecutar acciones planificadas. Asimismo, la aplicación de normativas: discute cómo las normativas del SANIPES influyen en prácticas pesqueras y su adopción por pescadores artesanales. Por último, la supervisión y control: evalúan mecanismos existentes y proponen mejoras para asegurar cumplimiento normativo. En las recomendaciones se considera reforzar la capacitación para los pescadores, aumentar la supervisión por parte de SANIPES y otras autoridades, promover la colaboración entre todas las partes interesadas, invertir en investigación y tecnología, e implementar sistemas de trazabilidad para garantizar la calidad de los productos. Estas acciones buscan fortalecer el cumplimiento normativo y asegurar la inocuidad y calidad de los productos pesqueros en la costa peruana.

Palabras clave: Estrategia, Normas SANIPES, Inocuidad, Calidad de los productos de la pesca artesanal.

ABSTRACT

The main objective of the project "Development of a strategy for compliance with SANIPES regulations to ensure the safety and quality of artisanal fishery products on the Peruvian coast from 2025 to 2026" is to develop a strategy to ensure compliance with the regulations of the National Fishery Health Agency (SANIPES) to guarantee the safety and quality of artisanal fishery products on the Peruvian coast. The research methodology includes, first, a comprehensive review of relevant literature and regulations, including laws, regulations, technical guidelines and previous studies related to SANIPES and artisanal fisheries in Peru. Next, a detailed analysis of the fishing context on the Peruvian coast, identifying key actors, evaluating existing practices and considering challenges and opportunities for the sector. A SWOT analysis is conducted to guide the strategy. Subsequently, quantitative and qualitative data on the safety and quality of artisanal fishery products are collected and analyzed, addressing aspects such as microbiological, chemical and physical contamination, storage and transport conditions, and handling and processing practices. Finally, based on this information, a detailed strategy is developed that includes clear objectives, specific actions, responsibilities, necessary resources and an implementation plan.

The SWOT analysis highlights the importance of raising awareness among artisanal fishermen, providing information on regulations and the benefits of formalization, training to improve technical skills according to market demands, offering technical advice and assistance, implementing traceability systems to ensure the quality of fishery products, and promoting interinstitutional coordination to guarantee the safety of these products.

It is concluded that strategy evaluation: analyzes the effectiveness of complying with SANIPES regulations, achieving objectives and executing planned actions. Likewise, the application of regulations: discusses how SANIPES regulations influence fishing practices and their adoption by artisanal fishermen. Finally, supervision and control: they evaluate existing mechanisms and propose improvements to ensure compliance with regulations. Recommendations include strengthening training for fishermen, increasing supervision by SANIPES and other authorities, promoting collaboration among all stakeholders, investing in research and technology, and implementing traceability systems to ensure product quality. These actions seek to strengthen regulatory compliance and ensure the safety and quality of fishery products on the Peruvian coast.

Key words: Strategy, SANIPES Standards, Safety, Quality of artisanal fishing products.

1. INTRODUCCIÓN

1.1 ANTECEDENTES

La pesca artesanal en el Perú es diversa y está influenciada por una serie de factores socioeconómicos, ambientales y regulatorios. Desempeña un papel crucial en la alimentación y por ende en la economía de la sociedad peruana, especialmente en las comunidades costeras donde opera en su gran mayoría, considerando que en el Perú hay pesca artesanal marina y continental. Esta actividad proporciona empleo, ingresos a miles de pescadores y sus familias, contribuyendo en el sustento de muchas comunidades pesqueras y las que tienen actividades económicas como la comercialización para el consumo humano directo.

La pesca artesanal en el Perú abarca una amplia gama de especies y técnicas de pesca, que van desde la captura de especies marinas como la anchoveta *Engraulis ringens* y la caballa *Scomber japonicus peruanus* hasta la pesca de camarones *Cryphiops caementarius* y diversos moluscos. Esta diversidad refleja la riqueza biológica de las aguas peruanas y la adaptación de los pescadores a diferentes ecosistemas marinos.

Los pescadores artesanales enfrentan desafíos relacionados con la variabilidad climática y los fenómenos oceanográficos, como El Niño y La Niña, que pueden afectar la disponibilidad y distribución de los recursos pesqueros, así como la seguridad en el mar. El desarrollo sostenible de este sector requiere un enfoque integral que aborde tanto los aspectos socioeconómicos como los ambientales y regulatorios.

La actividad del pescador artesanal en la costa peruana es una parte integral de la vida y economía de las comunidades costeras; ya que proporciona alimentos frescos y nutritivos a nivel local, la pesca artesanal también genera empleo y apoya la economía local

a través de la venta de pescado en los mercados locales y la comercialización a nivel regional y nacional. Esta actividad en la actualidad sigue siendo vital para el sustento y bienestar de muchas personas en la costa peruana.

Los pescadores operan en pequeñas embarcaciones tradicionales como botes de madera o fibra de vidrio, algunas se desplazan con remos, algunas están equipadas con motores. Emplean una variedad de métodos de pesca, que incluyen el uso de redes de diferentes tamaños, anzuelo y línea, trampas y nasas, así como artes de arrastre de fondo; la elección del método de pesca depende de la especie o recurso a extraer y las condiciones locales, utilizan técnicas transmitidas de generación en generación. Las áreas de pesca abarcan desde aguas muy cercanas a la costa hasta aguas más profundas (10 millas como máximo) varían según la especie que estén buscando y las condiciones locales.

La inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal, es regulada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES). Autoridad competente en el establecimiento de las normas, regulaciones, vigilancia y control de todos los productos de la pesca y acuicultura en toda la cadena productiva (Congreso de la República, 2008).

Como antecedente del control de la sanidad y calidad de los productos pesqueros en el Perú, el reporte de cumplimiento misional del 03 al 30 de abril del 2018 del ANIPES, menciona textualmente:

“La sanidad pesquera en el Perú se remonta al año 1977, habiendo permanecido bajo la responsabilidad de la empresa peruana Certificaciones del Perú (CERPER) y la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) hasta el 25 de junio de 2005, fecha en que se publica la Ley N°28559, Ley del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES, que establece en su artículo 5° funciones del Instituto Tecnológico de la Producción (ex Instituto Tecnológico Pesquero) como

autoridad competente del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera, siendo ejercida a través de la Dirección General de Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES). En julio del año 2013 mediante Ley N°30063, se crea SANIPES en base a la Dirección General del Servicio Nacional de sanidad pesquera del Instituto Tecnológico Pesquero de la Producción (ITP) a cargo de los laboratorios de análisis de ensayos, que adquiere autonomía técnica, funcional, económica, financiera y administrativa se convierte en el Organismo Público Técnico Especializado, adscrito al Sector Producción, asumiendo el Rol de Autoridad Nacional Sanitaria en Pesca y Acuicultura con la finalidad de ejercer de manera eficiente y optima sus funciones en el ámbito nacional, con capacidad de representar al país en coordinación con cancillería en materias de su competencia.

El SANIPES asume diversas funciones relacionadas con la sanidad e inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas, incluyendo la inspección y control de establecimientos pesqueros, la certificación sanitaria de productos, el monitoreo de biotoxinas marinas, entre otras.

A lo largo de los años, el SANIPES ha experimentado procesos de modernización y fortalecimiento institucional para mejorar su capacidad de supervisión y control, así como para adaptarse a los cambios en el sector pesquero y acuícola y a las regulaciones internacionales, así mismo, desempeña un papel importante en relación con la pesca artesanal en el Perú. El establecimiento de normas y regulaciones relacionadas con la sanidad e inocuidad de los productos pesqueros, acuícolas y piensos, función principal del SANIPES, pueden impactar directamente a los pescadores artesanales al establecer requisitos y estándares que deben cumplir en la captura, manipulación y comercialización de sus productos establecidos en su documento oficial denominado Texto Único de

Procedimiento Administrativo (TUPA). Es importante señalar que el SANIPES no está directamente involucrado en la total regulación específica de la actividad pesquera artesanal; articula con otras instituciones como con su ente rector que es el Viceministerio de Pesca y Acuicultura, la Autoridad Nacional del Agua (ANA), la Dirección Nacional de Capitanías y Guardacostas (DICAPI), con los Gobiernos Regionales y Locales entre otras; estas instituciones colaboran en el establecimiento y aplicación de normativas, políticas y programas destinados a garantizar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal, contribuyendo así a proteger la salud de los consumidores y promover el desarrollo sostenible del sector pesquero.

Los antecedentes a la problemática del cumplimiento de las normativas del SANIPES en la pesca artesanal incluyen limitaciones en la infraestructura y recursos, capacitación y educación limitadas, control y vigilancia insuficientes, y cambios en el entorno regulatorio que han contribuido a la situación actual. Estos antecedentes deben ser considerados al abordar los desafíos actuales en materia de calidad e inocuidad de los productos pesqueros artesanales.

1.2 PROBLEMÁTICA

La calidad e inocuidad de los productos de la pesca artesanal son de vital importancia para proteger la salud pública de los consumidores. Los productos pesqueros contaminados pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), como intoxicaciones alimentarias. Los consumidores buscan productos frescos y seguros, cualquier incidente relacionado con la contaminación o la mala calidad puede afectar la confianza del público en los productos pesqueros en su conjunto.

Los pescadores artesanales pueden obtener mejores precios por sus productos y mejorar sus medios de vida cuando se garantiza la calidad e inocuidad de los mismos; así mismo, son fundamentales para proteger la salud pública, mantener la reputación del sector, acceder a mercados, promover la sostenibilidad ambiental y mejorar el bienestar económico de las comunidades pesqueras.

La problemática sobre el cumplimiento de las normativas del SANIPES para el aseguramiento de la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la costa peruana está relacionada con varios aspectos, como limitaciones de infraestructura que no les permite cumplir con los estándares de almacenamiento en el transporte así como la manipulación de la pesca o extracción; falta de capacitación de los pescadores artesanales y otros actores involucrados en la cadena de producción; problemas económicos que no les permite acceder a recursos como equipos de refrigeración; incumplimiento de requisitos técnicos establecidos por el SANIPES, especialmente los pescadores que operan en zonas remotas o con recursos limitados.

El SANIPES constantemente enfrenta desafíos como la lucha contra la pesca ilegal, la mejora de la infraestructura de control y vigilancia, y la adaptación a los cambios en el entorno global, como los requisitos de los mercados internacionales, y a pesar de brindar capacitación a los pescadores artesanales, no todos asisten por ello la falta de capacitación y educación sobre prácticas adecuadas de manipulación y procesamiento de alimentos, conllevando al cumplimiento irregular de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) por algunos productores y procesadores de productos pesqueros artesanales pudiendo resultar en la presencia de contaminantes microbiológicos, químicos o físicos en los productos. La cadena de frío es crucial para mantener la calidad e inocuidad de los productos pesqueros,

especialmente en el caso de la pesca artesanal. La falta de infraestructura y logística para garantizar una cadena de frío afecta la calidad e inocuidad de los mismos.

Por otro lado, es necesario mencionar que la supervisión y vigilancia por parte de las autoridades competentes, como el SANIPES, es insuficiente en algunas áreas de pesca, lo que podría dar lugar a un cumplimiento deficiente de las normativas de inocuidad y calidad por parte de los operadores de pesca artesanal.

En resumen, la problemática sobre el cumplimiento de las normativas del SANIPES para la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la costa peruana puede estar relacionada con el cumplimiento irregular de las normativas, limitaciones en la infraestructura y equipamiento, deficiencias en la capacitación, control y vigilancia insuficientes, y la necesidad de fortalecimiento de la cadena de frío.

1.3 JUSTIFICACION DEL PROYECTO

La justificación del proyecto "Elaboración de una estrategia para el cumplimiento de las normativas del SANIPES, para el aseguramiento de la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la costa peruana en el 2025 al 2026" se fundamenta en los siguientes aspectos:

La implementación de normativas y estándares de calidad e inocuidad por parte del SANIPES es crucial para proteger la salud de los consumidores. Garantizar la calidad de los productos pesqueros es esencial para prevenir ETA y asegurar que los consumidores tengan acceso a productos seguros y saludables.

Es necesario cumplir con las regulaciones establecidas por el SANIPES para garantizar el cumplimiento de la legislación nacional e internacional en materia de sanidad e inocuidad de los productos pesqueros. El incumplimiento de estas normativas puede resultar en sanciones legales y comerciales que afecten negativamente a los pescadores artesanales y a la industria pesquera en su conjunto.

La implementación de una estrategia para el aseguramiento de la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal contribuirá a promover prácticas pesqueras sostenibles y responsables. Esto ayudará a preservar los recursos marinos y a garantizar la viabilidad a largo plazo del sector pesquero, beneficiando tanto a los pescadores artesanales como al medio ambiente.

La elaboración de esta estrategia busca asegurar el cumplimiento de las normativas del SANIPES para garantizar la calidad e inocuidad de los productos de la pesca artesanal, proteger la salud pública, cumplir con las regulaciones nacionales y promover la sostenibilidad del sector pesquero.

1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION

Con la finalidad de poder dar respuesta a la problemática planteada de la investigación se presenta su objetivo general y objetivos específicos.

1.4.1 Objetivo general

Elaborar una estrategia para el cumplimiento de las normativas del SANIPES, para el aseguramiento de la inocuidad y calidad para los productos de la pesca artesanal en la costa peruana del 2025 al 2026.

1.4.2 Objetivos específicos

- 1) Usar las normas específicas que el SANIPES ha implementado, para garantizar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la costa peruana.
- 2) Analizar la forma en que se aplican estas normas en la práctica, con el fin de darle seguimiento a su impacto en la pesca artesanal en la costa peruana.
- 3) Evaluar los mecanismos de supervisión y control existentes, para asegurar el cumplimiento de estas normas por parte de los pescadores artesanales

2. MARCO TEÓRICO

2.1 ANTECEDENTES DE SANIPES

2.1.1 Visión y Misión

Establecidas en la Visión Sectorial del Ministerio de la Producción aprobado mediante Resolución Ministerial N° 354-2017-PRODUCE, (2017).

Visión

Empresas produciendo y accediendo a mercados de manera sostenible, competitiva y con altos niveles de productividad.

Misión

“Asegurar la sanidad e inocuidad en toda la cadena productiva pesquera y acuícola, para proteger la vida y salud pública de los productores y consumidores, con instrumentos preventivos y correctivos que permiten aplicar prácticas regulatorias e incorporan el enfoque de riesgo.” (Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 044-2023-SANIPES/PE, 2023)

2.1.2 Estructura organizativa

La estructura organizativa del SANIPES está establecida en su Manual de Organización y Funciones (ROF):

01. Alta dirección

01.1 Consejo Directivo

01.2 Presidencia Ejecutiva

01.3 Gerencia General

02. Órgano de control institucional

02.1 Órgano de Control Institucional

03. Administración interna: órganos de asesoramiento

03.1 Oficina de Asesoría Jurídica

03.2 Oficina de Planeamiento, Presupuesto y Modernización

03.2.1 Unidad de Planeamiento y Modernización

03.2.2 Unidad de Presupuesto e Inversión Pública

03.2.3 Unidad de Cooperación Técnica

04. Administración interna: órganos de apoyo

04.1 Oficina de Administración

04.1.1 Unidad de Contabilidad, Finanzas y Tesorería

04.1.2 Unidad de Abastecimiento

04.1.3 Unidad de Recursos Humanos

04.1.4 Unidad de Atención al Ciudadano y Gestión Documental

04.2 Oficina de Tecnologías de la Información

05. Órganos de línea

05.1 Dirección de Sanidad e Inocuidad

05.1.1 Subdirección de Sanidad 05.1.2 Subdirección de Inocuidad

05.2 Dirección de Normatividad

05.3 Dirección de Habilitaciones y Certificaciones

05.3.1 Subdirección de Habilitaciones

05.3.2 Subdirección de Certificaciones

05.4 Dirección de Fiscalización Sanitaria

05.4.1 Subdirección de Fiscalización Sanitaria Pesquera

05.4.2 Subdirección de Fiscalización Sanitaria Acuícola

05.5 Dirección de Sanciones

06. Órganos desconcentrados

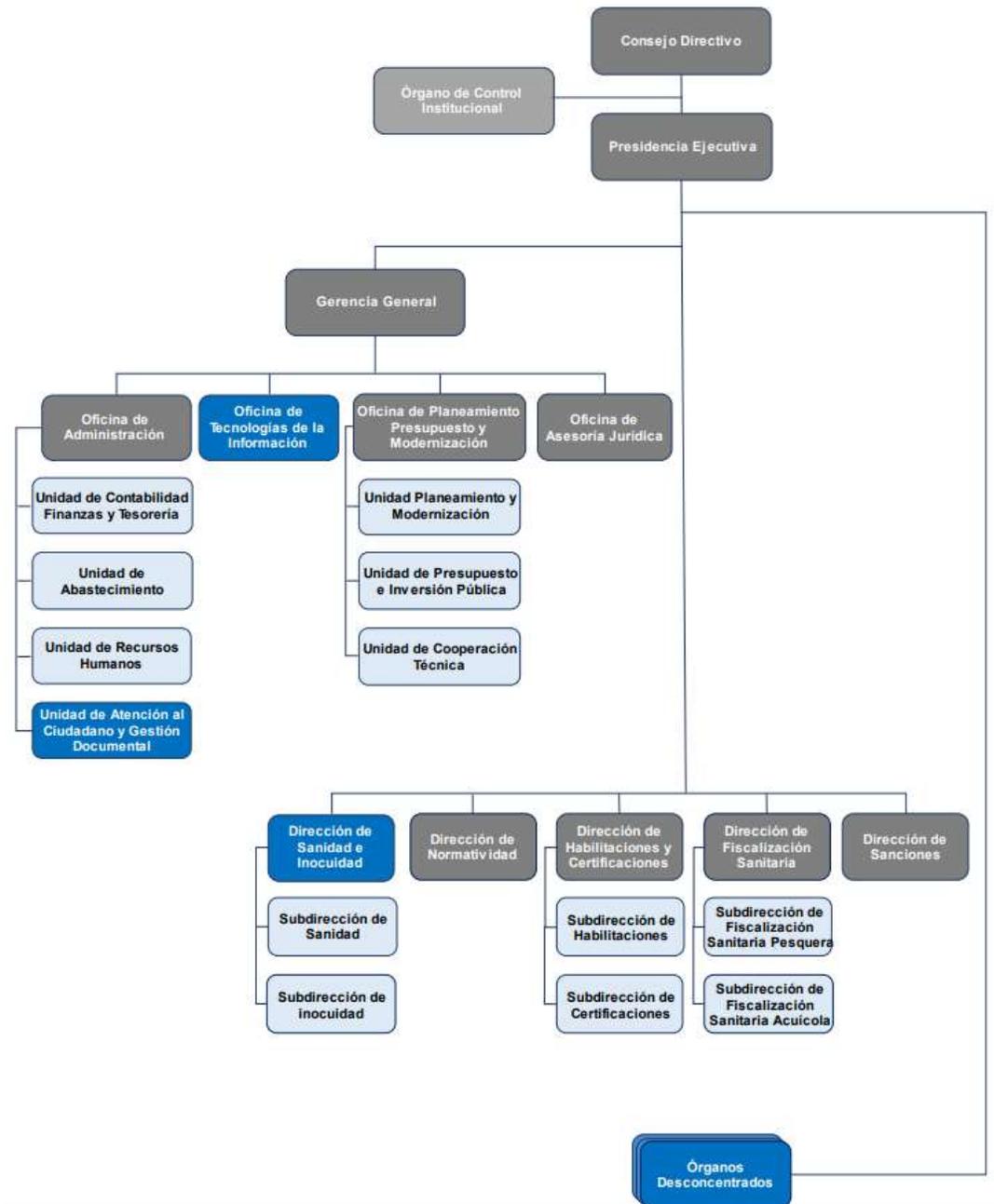
06.1 Oficinas Sanitarias Desconcentradas

Nota: tomado del Anexo 1 de la Sección Segunda del ROF de SANIPES, (Texto integrado del Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, 2021, pág. 4)

En la figura 1 se presenta el organigrama funcional del SANIPES.

Figura 1

Organigrama del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)

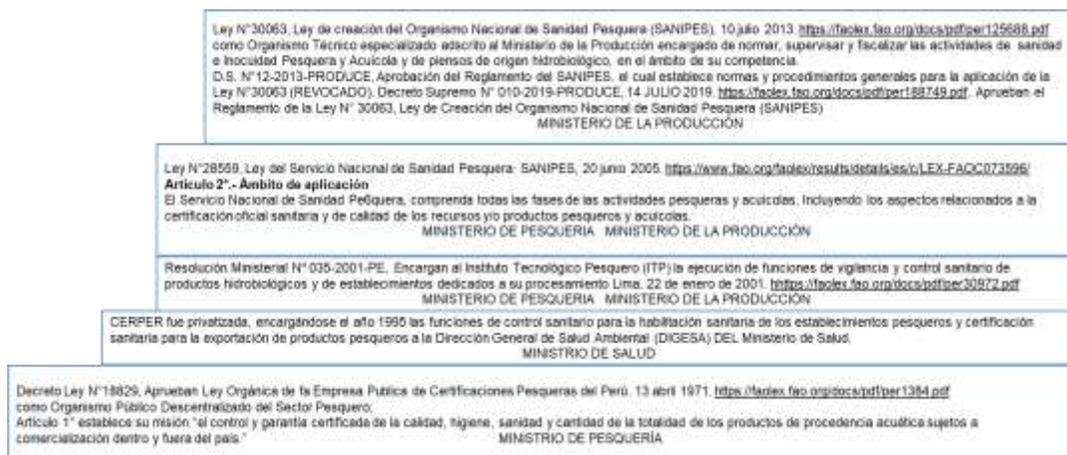


Nota: Tomado del Anexo 2 de la Sección Segunda del ROF de SANIPES, aprobado por Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 050-2021-SANIPES/PE (2021, pág. 30)

Si bien el SANIPES es una autoridad joven creado por la Ley N°30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), el 10 de julio del 2013; como se puede observar en la figura 2, el Presidente de la República del Perú, el 13 de abril del año 1971 mediante Decreto Ley N°18829, crea la Empresa Pública de Certificaciones Pesqueras del Perú (CERPER), como Organismo Público Descentralizado del Sector Pesquero; que en su artículo 1° establece como misión “el control y garantía certificada de la calidad, higiene, sanidad y cantidad de la totalidad de los productos de procedencia acuática sujetos a comercialización dentro y fuera del país.”

Figura 2

Antecedentes del control sanitario de los productos hidrobiológicos en el Perú



Nota: Elaborado en base a la información revisada.

Actualmente el SANIPES es la autoridad competente en “garantizar la inocuidad en toda la cadena productiva de los productos pesqueros, acuícolas y de piensos de origen hidrobiológico, mediante la certificación sanitaria de calidad, fortaleciendo la autoridad sanitaria pesquera, elevándola a niveles de

competitividad técnica y científica, con el propósito de proteger la vida y la salud pública.” (Base de datos FAOLEX, 2024)

2.1.3 Normativa para la pesca artesanal

1. Decreto Ley 25977. Ley General de Pesca.
2. Reglamento de la Ley de Pesca D.S. N° 012-2001-PE
3. Decreto Legislativo para facilitar el desarrollo de la actividad pesquera artesanal a través de la formalización de embarcaciones de hasta 6.48 de arqueo bruto (SIFORPA I).
4. Decreto Legislativo N° 1392. Decreto Legislativo que promueve la formalización de la actividad pesquera artesanal (SIFORPA II).
5. Decreto Legislativo 1062. Ley de inocuidad de los alimentos.
6. Decreto Supremo N° 034-2008-AG. Aprueba Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
7. Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Reglamento Sectorial de Inocuidad de Actividades Pesqueras y Acuícolas.
8. Decreto Supremo N° 006-2016-PRODUCE. Establecen disposiciones generales para el fortalecimiento de la pesca artesanal en las cadenas productivas.
9. Decreto Supremo que modifica el Decreto Supremo N° 006-2016-PRODUCE. Establecen disposiciones generales para el fortalecimiento de la pesca artesanal en las cadenas productivas Decreto Supremo N° 003-2018-PRODUCE.
10. Decreto Supremo que modifica el Decreto Supremo N° 006_2016_PRODUCES, Establecen disposiciones generales para el fortalecimiento de la pesca

artesanal en las cadenas productivas Decreto Supremo N° 016-2021-PRODUCE.

11. Decreto Supremo N° 003-2023-PRODUCE. Decreto Supremo que establece disposiciones para los armadores de embarcaciones pesqueras artesanales con permiso de pesca obtenido en el marco del numeral 6.2 del Artículo 6 del Decreto Supremo N° 006-2016-PRODUCE, establecen disposiciones generales para el fortalecimiento de la pesca artesanal en las cadenas productivas.
12. Reglamento de Ordenamiento Pesquero en Departamento de Tumbes - ROP Tumbes D.S 011-2019-PRODUCE.
13. Decreto Supremo N° 07-2004-PRODUCE. Norma sanitaria de moluscos bivalvos vivos.
14. Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 007-2021-SANIPES/PE. Aprueban Formulario Único para procedimiento del TUPA del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) y los modelos estándar del Manual de Higiene y Saneamiento y del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y Preservación a Bordo.

Ver Anexo: tabla No. 5, relacionado con estas normativas e inocuidad.

2.2 PESCA ARTESANAL

La pesca artesanal es una actividad que puede ser desarrollada con pequeñas embarcaciones usando métodos de pesca tradicionales conocidas también como artesanales; la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), (1998), define a la pesca artesanal como:

Pesca tradicional en la que participan las unidades familiares de pescadores (en contraposición a las empresas comerciales), utilizando una cantidad relativamente pequeña de capital y energía (o ninguna), realizando salidas de pesca cortas, cerca de la costa, principalmente para el consumo local. En la práctica, la definición varía de un país a otro, es decir, de la recolección o la pesca en una canoa en solitario, en los países pobres en desarrollo, a los arrastreros, cerqueros y palangreros de más de 20 metros, en los desarrollados. La pesca tradicional puede ser de subsistencia o comercial, para el consumo local o para la exportación. En ocasiones se denomina pesca en pequeña escala.

Al respecto, en el Perú el Reglamento de la Ley General de Pesca aprobado por el Decreto Supremo N° 012-2001-PE en su Artículo 59 hace una definición de actividad artesanal extractiva o procesadora:

En aplicación de lo dispuesto en el Artículo 36 de la Ley se considera actividad artesanal extractiva o procesadora, la realizada por personas naturales, grupos familiares o empresas artesanales, que utilicen embarcaciones artesanales o instalaciones y técnicas simples, con predominio del trabajo manual, siempre que el producto de su actividad se destine preferentemente al consumo humano directo. (Decreto Supremo N° 012-2001-PE, 2001)

Asimismo, el Reglamento aprobado por el Decreto Supremo N° 012-2001-PE, (Decreto Supremo N° 012-2001-PE, 2001) clasifican a las personas que realizan la actividad pesquera artesanal, primero como:

1. personas naturales y en este marco están contemplados el pescador artesanal que extrae habitualmente los recursos hidrobiológicos con o sin uso de embarcaciones artesanales o artes de pesca; además debe acreditar su condición con un carnet de pescador o la patente de buzo; en el caso de los pescadores artesanales de aguas continentales su acreditación es con el carnet de pescador. Así mismo, las mencionadas normas legales establecen que los productos de la actividad pesquera son destinados preferentemente al consumo humano directo, haciendo una excepción para el caso de las algas marinas. Dentro de esta clasificación también están considerados al armador artesanal que es el poseedor o propietario de una o más embarcaciones pesqueras artesanales y al procesador artesanal que es la persona que realiza procesamiento del recurso pescado empleando instalaciones y técnicas simples para el procesamiento primario en condiciones aptas de sanidad y calidad sin alterar las condiciones ambientales y del ser humano.

Luego como:

2. Personas jurídicas, contempla a las empresas legalmente constituidas y su actividad artesanal está integrada por pescadores, armadores o procesadores artesanales.

En el marco de las definiciones los productos de la pesca artesanal son destinados principalmente al consumo humano directo, pero sin embargo en muchas ocasiones son destinados a las empresas procesadoras que comercializan a los mercados internacionales.

Figura 3

Cadena de valor de la pesca artesanal



Nota: elaborado en base a la información revisada.

2.2.1 Infraestructura

Las actividades de la pesca artesanal requieren de infraestructura que es fundamental para facilitar las operaciones pesqueras, mejorar la eficiencia y seguridad de los pescadores, y garantizar la calidad e inocuidad de los productos pesqueros; esta infraestructura está conformada por instalaciones, equipos y estructuras físicas para realizar sus actividades extractivas.

Según el Manual de Administración de Infraestructuras Pesqueras Artesanales, (Ministerio de la Producción (PRODUCE), 2019) “las infraestructuras pesqueras para el país constituyen un elemento valioso de apoyo al desarrollo de la pesca artesanal, ofreciendo facilidades para el desembarque, manipuleo, almacenamiento y comercialización de los recursos pesqueros para el consumo humano directo.” (ps. 4, 5) En este documento menciona a las infraestructuras pesqueras, como:

1. Infraestructura típica

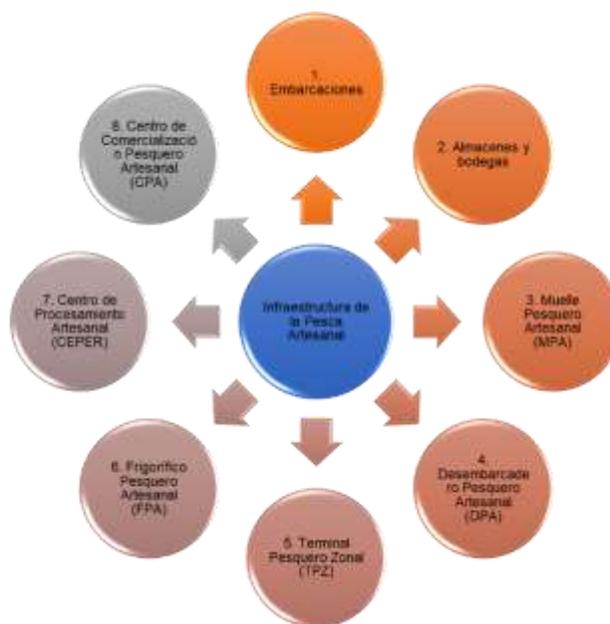
Este tipo de infraestructura tienen los siguientes elementos: rompeolas artificial; zona de espera y manipulación previa del pescado para su descarga; muelle de atraque; punto de reabastecimiento de combustible; elementos protectores, defensas; fondeadero; servicios y cuartos de baño; área de tareas previas; depósitos elevados para el suministro de agua dulce; zona de comercialización y cámara de frío.

2. Tipos de infraestructura

Los tipos de infraestructura para la pesca artesanal contempla son 8, los cuales se pueden observar en la figura 4, tal como se observa y todas deben contribuir a asegurar la inocuidad de los productos de la pesca.

Figura 4

Infraestructura de la pesca artesanal



Nota: Elaborado en base a la información revisada en el (Manual de Administración de Infraestructuras Pesqueras Artesanales, 2019, pág. 7) .

Las características de estas infraestructuras de la pesca artesanal, son:

- i. Embarcaciones, generalmente pequeñas y pueden variar en diseño y tamaño según la región y las especies objetivo. Estas embarcaciones pueden ser canoas, botes de madera o fibra de vidrio, y se utilizan para acceder a las zonas de pesca en la costa, transportar equipos y almacenar capturas.
- ii. Almacenes y bodegas, Los almacenes y bodegas son instalaciones utilizadas para el almacenamiento temporal de equipos de pesca, suministros, herramientas y productos pesqueros. Estas instalaciones pueden estar ubicadas en tierra firme o cerca de los muelles y embarcaderos para facilitar el acceso y la logística.
- iii. Muelle Pesquero Artesanal (MPA), están contruidos en forma de espigón o marginal que se adentra en las aguas permitiendo el embarque y desembarque de productos pesqueros, así como el amarre de embarcaciones, puede ser de construcción sólida o contruidos de material móvil. (Manual de Administración de Infraestructuras Pesqueras Artesanales, 2019, pág. 7)
- iv. Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPA), cuenta con una construcción en tierra la cual puede comprender un área de tareas previas, almacenamiento, planta de frio y zona de comercialización de productos pesqueros. (Manual de Administración de Infraestructuras Pesqueras Artesanales, 2019, pág. 7)
- v. Terminal Pesquero Zonal (TPZ), contruida para el acopio de productos pesqueros principalmente, puede contar con muelle, área para el

almacenamiento. (Manual de Administración de Infraestructuras Pesqueras Artesanales, 2019, pág. 7)

- vi. Frigorífico Pesquero Artesanal (FPA), construida para almacenar productos de la pesca artesanal en ambientes refrigerados, también pueden operar como centro de acopio y comercialización. (Manual de Administración de Infraestructuras Pesqueras Artesanales, 2019, pág. 7)
- vii. Centro de Procesamiento Artesanal (CEPAR), construir para facilitar operaciones de procesamiento artesanal, por el diseño de sus instalaciones permite la operación de varios procesadores pesqueros artesanales con estándares de calidad y sanidad a la norma sanitaria. (Manual de Administración de Infraestructuras Pesqueras Artesanales, 2019, pág. 7)
- viii. Centro de Comercialización Pesquero Artesanal (CPA), construida para facilitar la comercialización de productos pesqueros a nivel de menudeo. Puede estar construida por módulos de expendio en condiciones higiénico-sanitarias que aseguren la inocuidad de los productos ofertados. (Manual de Administración de Infraestructuras Pesqueras Artesanales, 2019, pág. 7)

3. Por el nivel de ingresos

Este tipo de clasificación de Infraestructura Pesquera Artesanal (IPA) en el Manual de Administración de Infraestructuras Pesqueras Artesanales, (2019, pág. 7) se da en función de los ingresos económicos anuales por los servicios ofertados, siendo estos:

- IPAs Tipo I: ingresos económicos anuales mayor a cien mil soles (S/. 100,000).
- IPAs Tipo II: ingresos económicos anuales entre cien mil soles (S/. 100,000) y ochocientos mil soles (S/. 800,000).
- IPAs Tipo III: ingresos económicos anuales mayor a ochocientos mil soles (S/. 800,000).

2.2.2 Tipos de embarcaciones

El glosario de la FAO, define a las embarcaciones de la pesca artesanal como:

Cualquier buque, barco, bote u otra nave que se utiliza, equipa para ser utilizado, o de un tipo utilizado normalmente, para la explotación de recursos acuáticos vivos o en apoyo de dicha actividad. Esta definición puede incluir cualquier embarcación que ayuda o asiste a una o más embarcaciones en el mar en la realización de cualquier faena relacionada con la pesca, incluidas, pero no exclusivamente, la preparación, el suministro, el almacenamiento, la refrigeración, el transporte y la elaboración (por ejemplo, los buques de apoyo). (Directrices para la Recopilación Sistemática de Datos Relativos a la Pesca de Captura, 1998)

Esta definición de la FAO es similar para las embarcaciones de la pesca artesanal en el Perú, concuerda con la descrita por el Instituto del Mar del Perú (IMARPE, 2018), en el informe de la Tercera Encuesta Estructural de la Pesquería Artesanal en el Litoral Peruano (ENEPA III), llevada a cabo entre setiembre y octubre del 2015; en la que menciona las características de las embarcaciones, como:

“Los pescadores artesanales embarcados emplean diferentes unidades de pesca o medios de desplazamiento para realizar sus faenas de pesca. En mayor proporción emplean zapatos, chalanas, botes y lanchas, denominadas “unidades de pesca mayores; seguidos de caballitos de totora, balsillas y cámaras de llanta, llamadas “unidades de pesca menores”. (pág. 334)

Según el reporte en mención, la pesca artesanal en el Perú está constituida por botes en un 49.3%; lanchas en un 31.5% con predominancia en la región Piura (59%), además de Lima-Callao (8,5%), Lambayeque (5,8%) y Moquegua (5,5%). Las chalanas y zapatos se encuentran en mayor proporción distribuidas en las regiones de la zona centro del litoral (Ancash, Lima y Callao). (pág. 334)

Las características de las embarcaciones de la pesca artesanal además de la cantidad de estas es el tipo de material del cual están construidas y la capacidad de bodega ya que son elementos muy importantes a considerar en la inocuidad de los productos de la pesca artesana. En las siguientes figuras tomadas de la tercera encuesta estructural de la pesquería artesanal en el litoral peruano realizada por el IMARPE, se puede observar características muy importantes de las embarcaciones como: tipo, descripción general, capacidad de bodega, propulsión y arte de pesca.

Figura 5

Embarcación pesquera tipo zapato**ZAPATO**

Descripción general: es una pequeña embarcación construida de madera, y se caracteriza por tener su proa pronunciada y cuadrada, además por no presentar quilla. No lleva cubierta.

CBOD: entre 0,2 y 1 t, predominando las de 0,5 t.

Propulsión: básicamente con remos.

Artes de pesca: a bordo se emplea cortina, pinta con anzuelo y trampa cangrejera; también es empleado para transporte de personal, descarga de la pesca o como panga de las embarcaciones cerqueras.

Nota: tomado del (Informe IMARPE;45(3), 2018, pág. 335)

Figura 6

Embarcación tipo chalana**CHALANA**

Descripción general: es una embarcación de madera, de tamaño pequeño que no lleva cubierta.

CBOD: entre 0,2 y 2 t, predominando las de 0,5 a 1 t.

Propulsión: mediante remos o motor, el cual puede ser fuera de borda o fijo.

Artes de pesca: cortina, pinta con anzuelo y trampa cangrejera; asimismo es empleado para transporte de personal o descarga de la pesca.

Nota: tomado del (Informe IMARPE;45(3), 2018, pág. 335)

Figura 7

Embarcación pesquera tipo yate.**YATE**

Descripción general: es una embarcación construida de fibra de vidrio. El casco presenta accesorios de metal y no lleva cubierta.

CBOD: entre 1 y 5 t, predominando las de 2 t.

Propulsión: con motor fuera de borda y algunos tienen un timón en la parte delantera de la embarcación.

Artes de pesca: cortina, pinta con anzuelo y buceo a compresora.

Nota: tomado del (Informe IMARPE;45(3), 2018, pág. 335)

Figura 8

Embarcación pesquera tipo bote



BOTE

Descripción general: es una embarcación que varía en dimensiones, construido de madera o fibra de vidrio. Puede tener cubierta, parcial o total, o no tenerla. En la zona sur tienen una pequeña caseta en la proa que se usa como camarote durante la temporada de pesca de altura.

CBOD: entre 1 y 8 t, predominando los de 2 a 5 t.

Propulsión: con motor fuera de borda o fijo; algunos botes de la región Piura pueden propulsarse a vela o con la combinación de ambos.

Artes de pesca: a bordo se usa una diversidad de artes: cortina (costera y de altura), trasmallo, pinta (con anzuelo y potera), buceo a compresora, espinel (de fondo y superficie) y trampa para ovas de pez volador. Los botes de la zona sur del litoral son embarcaciones multipropósitos que combinan 2-3 artes de pesca, según la temporada.

Nota: tomado del (Informe IMARPE;45(3), 2018, pág. 335)

Figura 9

Embarcación pesquera tipo lancha.



LANCHA

Descripción general: es una embarcación que varía en dimensiones, construida de madera y en pocos casos de hierro. En su mayoría están equipadas y presentan casetas de mando. Su diseño y ubicación del motor varía según el arte que emplea.

CBOD: entre 5 y 32 t, predominando las de 6 a 20 t.

Propulsión: únicamente con motor, principalmente fijo.

Artes de pesca: cerco, arrastre, espinel de superficie, pinta potera y trampa anguilera. La mayoría son embarcaciones multipropósitos que combinan 2-3 artes de pesca, según la temporada.

Nota: tomado del (Informe IMARPE;45(3), 2018, pág. 335)

2.2.3 Tipos de artes de pesca

Las artes de pesca usados por los pescadores artesanales también la FAO lo define como “Cualquier instrumento utilizado para capturar pescado, como los anzuelos y líneas, redes de arrastre, redes de enmalle, nasas, arpones, etc.”

(Directrices para la Recopilación Sistemática de Datos Relativos a la Pesca de Captura, 1998).

En el Perú, los tipos de artes de pesca artesanal que se utilizan los pescadores están relacionadas al tipo de especie que capturan. Según Salazar, C. en su tesis (Impacto ecosistémico de las artes de pesca artesanal, 2018) elabora la Tabla 2 con los principales artes de pesca artesanal utilizados en el litoral peruano.

Figura 10

Artes de pesca artesanal

Tabla 2. Principales artes de pesca artesanal utilizados en el litoral peruano

Artes de Pesca	Abreviatura	ISSCFG	Tamaño	Forma	Tipo
Red cerco Anchovetera CHD	PS 1	01.1.1	Mecanizado	Red de encierro	Activo
Red cerco de consumo motor central	PS 1	01.1.1	Mecanizado	Red de encierro	Activo
Red bolichito bolsillo fuera de borda	PS 1	01.1.1	Mecanizado	Red de encierro	Activo
Chinchorro manual	SB	02.1.0	Manual	Red de tiro	Activo
Red de arrastre consumo	OTB-1	03.1.2	Mecanizado	Red de arrastre	Activo
Red enmalle Superf. recur. costeros	GNS	07.1.0	Manual	Red de enmalle	Pasivo
Red enmalle Fondo recur. costeros	GNS	07.1.0	Manual	Red de enmalle	Pasivo
Red trasmallo	GTR	07.5.0	Manual	Red de enmalle	Pasivo
Red de enmalle de pelág. mayores	GND	07.2.0	Manual	Red de enmalle	Pasivo
Trampa o nasa: Cangrejos	FPO	08.2.0	Manual	Trampas	Pasivo
Trampa o nasa: centolla	FPO	08.2.0	Mecanizado	Trampas	Pasivo
Trampa o nasa: anguila	FPO	08.2.0	Mecanizado	Trampas	Pasivo
Red de trampa o almadraba	FPN	08.1.0	Manual	Trampas	Pasivo
Espinel de playa	LX	09.9.0	Manual	Sedal y anzuelo	Pasivo
Espinel fondo especies costeras	LLS	09.3.0	Manual	Sedal y anzuelo	Pasivo
Espinel fondo bacalao	LLS	09.3.0	Mecanizado	Sedal y anzuelo	Pasivo
Espinel superficie pelágicos mayores	LLS	09.3.0	Manual	Sedal y anzuelo	Pasivo
Pinta Recursos costeros	LHP	09.1.0	Manual	Sedal y anzuelo	Pasivo
Pinta Potera	LHP	09.1.0	Manual	sedal y anzuelo	Pasivo
Curricán	LTL	09.6.0	Manual	Sedal y anzuelo	Activo

Fuente: elaboración propia, Basado en FAO, 1999.

Nota: tomado de (Salazar Céspedes, 2018, pág. 26)

Las artes de pesca se pueden clasificar en diferentes categorías o tipos según sus características y métodos de operación. Cada categoría se identifica con un nombre específico que refleja las principales características del arte de pesca, como redes de enmalle, redes de arrastre, anzuelo y línea, trampas, etc.

2.3 CODEX ALIMENTARIUS.

El *Codex Alimentarius* es la instancia normativa internacional de referencia en Inocuidad de Alimentos, cuyo propósito es servir de pauta, fomentar la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos para los alimentos con el fin de contribuir a su armonización. Fue creado en los años 60 por Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés) y por la Organización Mundial de la Salud (OMS). FAO/OMS (2005)

2.3.1 Inocuidad y calidad

Inocuidad

La inocuidad y calidad de los alimentos se debe conceptualizar y entender a fin de hacer buenas prácticas que lo aseguren.

El *Codex Alimentarius* define a la inocuidad como “la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan”. Esta definición está establecida en el Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos.

En el documento de la FAO/OMS y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), “La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos en la pesca” mencionan la importancia de los productos de la pesca de captura salvaje como fuente de alimentos nutritivos que contribuyen con la seguridad alimentaria.

Resaltan que la inocuidad alimentaria en la pesca es esencial para lograr los ODS.

Asimismo, dice que:

Los productos de captura salvaje presentan riesgos específicos para la inocuidad de alimentos porque para la mayoría de especies no se puede controlar lo que ingieren los peces en libertad ni los niveles de contaminantes o patógenos presentes en el entorno donde viven. Además, las actividades pesqueras pueden acarrear determinados peligros derivados de la captura y las actividades a bordo, y el control del tiempo y la temperatura a bordo puede ser problemático si no se dispone de los recursos pertinentes. (FAO, OMS, 2023)

En el Perú el Ministerio de la Producción en su (DECRETO SUPREMO N° 040-2001-PE , 2001, pág. 39) define a la inocuidad como:

La garantía que el pescado o producto pesquero es aceptable para el consumo humano y que, de acuerdo con el uso a que se destinan, no causará daño al consumidor cuando es preparado y/o consumido.

Característica de estar exento de riesgo para la salud humana.

Calidad

La calidad está asociado a la satisfacción de las necesidades implícitas y explícitas del consumidor es decir está relacionada con las percepciones del individuo al elegir adquirir un bien.

Calidad e inocuidad:

La FAO y OMS (2003), en el punto 3 sobre cuestiones alimentarias importantes, mencionan que:

Los términos inocuidad de los alimentos y calidad de los alimentos pueden inducir a engaño. Cuando se habla de inocuidad de los alimentos se hace referencia a todos los riesgos, sean crónicos o agudos, que pueden hacer que los alimentos sean nocivos para la salud del consumidor. Se trata de un objetivo que no es negociable. El concepto de calidad abarca todos los demás atributos que influyen en el valor de un producto para el consumidor. Engloba, por lo tanto, atributos negativos, como estado de descomposición, contaminación con suciedad, decoloración y olores desagradables, pero también atributos positivos, como origen, color, aroma, textura y métodos de elaboración de los alimentos.

De lo mencionado por los organismos internacionales FAO y OMS se puede decir que la inocuidad en los alimentos es vital para garantizar la disponibilidad de alimentos para el consumidor.

2.3.2 Principales peligros asociados al consumo de pescado

Como todo alimento el consumo de pescado y mariscos son una parte importante de la dieta alimentaria en todo el mundo debido a sus beneficios nutricionales. El consumo de estos alimentos de origen hidrobiológico puede presentar ciertos riesgos para la salud si no se maneja adecuadamente; existen varios peligros asociados con el consumo de pescado que deben tenerse en cuenta:

En las Directrices para la inspección del pescado basado en los riesgos (FAO Y OMS, 2009), mencionan que:

Los peligros más importantes para la inocuidad de los alimentos asociados con el pescado y los productos pesqueros se suelen definir como los agentes biológicos, químicos o físicos presentes en el pescado y los

productos pesqueros, o una propiedad de éstos, que pueden provocar efectos nocivos para la salud de los consumidores, entre los que citan los siguientes:

- intoxicaciones alimentarias producidas, por ejemplo, por bacterias patógenas, virus o toxinas naturales;
- enfermedades crónicas ocasionadas, por ejemplo, por plaguicidas, otras sustancias químicas, metales pesados o parásitos;
- cortes en la boca o heridas internas producidas, por ejemplo, por cristales o metales;
- asfixia a causa, por ejemplo, de la ingestión de un cuerpo extraño.

(págs. 13, 14)

Así mismo mencionan, que:

Los peces y mariscos plantean un riesgo para la salud y resultan peligrosos para el consumidor por la contaminación procedente del entorno en el que crecen y viven, su composición química inherente, la contaminación cruzada durante la manipulación y la elaboración, una elaboración inadecuada y unas prácticas deficientes de almacenamiento, distribución y comercialización. (pág. 14)

Los pescadores artesanales entre los recursos que extraen también están los moluscos que son toda una gran variedad de especies, entre ellos se encuentran los bivalvos conformados por toda una variedad de especies de importancia en la alimentación choro *Aulacomya ater*, concha navaja *Ensis macha*, concha de abanico *Argopecten purpuratus*, entre otros que pueden sobrevivir durante largos periodos de tiempo fuera del agua, por lo que se comercializan vivos para el

consumo humano. En las (Directrices para la inspección del pescado basada en los riesgos, 2009) mencionan cinco tipos de peligros importantes derivados del medio en que se crían los moluscos bivalvos, siendo estos:

- patógenos bacterianos entéricos
- patógenos víricos entéricos
- patógenos bacterianos presentes de forma natural
- biotoxinas
- contaminantes químicos

Resaltando que el principal peligro para la producción de moluscos bivalvos es la contaminación microbiológica de las aguas en que se crían. (2009, pág. 14)

La Autoridad Sanitaria del Perú, menciona algunos de los principales peligros asociados al consumo de pescado, según SANIPES, incluyen:

1. Contaminación por metales pesados: Algunos peces pueden contener niveles elevados de metales pesados como el mercurio, el plomo y el cadmio, los cuales pueden acumularse en los tejidos de los peces a través de la contaminación del agua. El consumo de pescado contaminado con metales pesados puede provocar intoxicaciones crónicas y problemas de salud a largo plazo, especialmente en mujeres embarazadas, niños y personas con enfermedades crónicas.
2. Contaminación microbiológica: Los productos pesqueros pueden estar contaminados con bacterias patógenas como Salmonella, Vibrio, Escherichia coli y Listeria monocytogenes, así como con parásitos como Anisakis y Toxoplasma. Estos microorganismos pueden causar

enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en los consumidores si el pescado no se maneja ni se cocina adecuadamente.

3. Presencia de toxinas naturales: Algunos tipos de pescado pueden contener toxinas naturales producidas por algas, cianobacterias u otras fuentes naturales. Estas toxinas pueden acumularse en los tejidos del pescado y pueden causar intoxicaciones alimentarias si se consumen en cantidades significativas. Ejemplos de toxinas naturales incluyen las toxinas paralizantes de mariscos (PSP), las toxinas diarreicas de mariscos (DSP) y las toxinas amnésicas de mariscos (ASP).
4. Contaminación química: Los productos pesqueros pueden estar contaminados con productos químicos industriales, pesticidas, productos farmacéuticos veterinarios y otros contaminantes químicos presentes en el medio ambiente o por malas prácticas en la embarcación. Estos contaminantes pueden ingresar al agua a través de diversas fuentes y pueden acumularse en los tejidos de los peces, representando un riesgo para la salud humana si se consumen en niveles altos y continuos.

Para mitigar estos peligros y garantizar la seguridad alimentaria, es importante que se implementen medidas de control adecuadas en todas las etapas de la cadena de suministro de productos pesqueros, desde la captura y procesamiento hasta la distribución y comercialización. Además, es esencial educar a los consumidores sobre prácticas seguras de manipulación y consumo de pescado.

2.3.3 Calidad del hielo

La calidad del hielo está muy relacionada con el agua en su estado sólido, para el *Codex Alimentarius* (Principios Generales de Higiene de los Alimentos, 2011).

El agua, así como el hielo y el vapor de agua, deberían ser aptos para su uso previsto según un enfoque basado en el riesgo. No deberían causar contaminación de los alimentos. El agua y el hielo deberían almacenarse y manipularse de manera que no se contaminen, ... (2011, pág. 23).

En el mismo enfoque, el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros, (2022), mencionan que “El hielo se fabricará con agua potable o con agua limpia. El hielo se protegerá contra la contaminación.” (pág. 40).

La calidad del hielo es un aspecto crucial en la industria pesquera, ya que afecta la conservación y la calidad de los productos pesqueros.

Es importante conocer los puntos importantes sobre la calidad del hielo:

1. Pureza: El hielo utilizado en la industria pesquera debe ser puro, sin impurezas ni contaminantes que puedan afectar la calidad e inocuidad de los productos pesqueros. Se debe evitar el uso de hielo que haya sido contaminado por sustancias químicas u otras impurezas durante su producción, almacenamiento o manipulación.
2. Temperatura: El hielo debe mantenerse a una temperatura lo suficientemente baja para garantizar una adecuada refrigeración de los productos pesqueros. Se recomienda mantener el hielo a una temperatura cercana al punto de congelación (-1°C a 0°C) para maximizar su capacidad de enfriamiento y minimizar la pérdida de calidad de los productos.
3. Pureza bacteriológica: Es importante que el hielo utilizado en la industria pesquera esté libre de bacterias y microorganismos patógenos que puedan contaminar los productos pesqueros. Se deben seguir prácticas adecuadas de

higiene y manejo del hielo para prevenir la contaminación bacteriana durante su producción, almacenamiento y manipulación.

4. Tamaño y forma de los cristales de hielo: La calidad del hielo también puede estar influenciada por el tamaño y la forma de los cristales de hielo. Los cristales de hielo más pequeños y uniformes tienen una mayor capacidad de enfriamiento y pueden proporcionar una mejor distribución de la temperatura en los productos pesqueros, lo que ayuda a mantener su calidad y frescura durante el almacenamiento y transporte.
5. Método de fabricación: El proceso de fabricación del hielo también puede afectar su calidad. Se prefieren los métodos de fabricación que producen hielo limpio y puro, como el hielo fabricado a partir de agua potable filtrada y purificada. Se deben evitar los métodos que puedan introducir impurezas o contaminantes en el hielo.

La calidad del hielo es un factor crítico en la conservación y calidad de los productos pesqueros, por ello es importante utilizar hielo de alta calidad y seguir prácticas adecuadas de manejo y almacenamiento del hielo para garantizar la inocuidad y la calidad de los productos pesqueros en toda la cadena de suministro.

El agua y hielo utilizados para la elaboración o preservación de los productos hidrobiológicos, son monitoreados por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, a través del Programa de Control de Agua y Hielo (PCAH) que tiene como objetivo vigilar y controlar sanitariamente el Agua y el Hielo, mediante la toma de muestras, realización de ensayos y evaluación de los resultados para asegurar que los indicadores sanitarios del agua y hielo se encuentren dentro de los Límites Máximos de Control, y sean aptos para su uso.

2.3.4 Medidas de control de ETA en pescado.

Para controlar las enfermedades transmitidas por Alimentos (ETA) relacionados con el pescado es necesario cumplir con los requisitos previos basado en las Buenas Prácticas desde la zona de extracción del recurso, la manipulación a bordo de las embarcaciones, el desembarque y comercialización, así como, el transporte y venta posterior.

2.4 Análisis de las normas del SANIPES (2025-2026):

La autoridad sanitaria en inocuidad de los productos de la pesca en el Perú ha ido evolucionando a través de los años, en los últimos años se ha fortalecido y su marco normativo del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) para el periodo 2025-2026 en términos generales, se enfoca en garantizar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca, la acuicultura y piensos en todo el territorio nacional; por lo tanto tiene alcance a los productos de la pesca artesanal; Esta normativa establece requisitos específicos para la manipulación, procesamiento y comercialización de los productos pesqueros, asegurando el cumplimiento de estándares de higiene y seguridad alimentaria en equivalencia con las normas internacionales y las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio.

Las normas sanitarias promueven la implementación de sistemas de trazabilidad para garantizar la procedencia y calidad de los productos desde su captura hasta su venta al consumidor final. SANIPES también establece mecanismos de control y vigilancia para asegurar el cumplimiento de estas normas, con inspecciones regulares y análisis de muestras. Esto contribuye a proteger la salud pública y fortalecer la confianza en los productos de la pesca artesanal, tanto a nivel nacional como internacional.

La normativa del (SANIPES) se articula con las normativas de otras instituciones como las del Ministerio de la Producción (PRODUCE), la Autoridad Nacional del Agua (ANA) y otras entidades relevantes para garantizar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal a través de diversos mecanismos de coordinación y cooperación interinstitucional; se encargan de formular políticas, planes y programas relacionados entre otros con la pesca artesanal.

En primer lugar, PRODUCE establece normativas que direccionan a las actividades a través del Viceministerio de Pesca y Acuicultura relacionadas con la producción y comercialización de productos pesqueros, contemplando a la pesca artesanal. Estas normativas pueden abordar aspectos como la gestión sostenible de los recursos pesqueros, la promoción de buenas prácticas de pesca y la regulación de la actividad pesquera en general. SANIPES, por su parte, se encarga de velar por la seguridad alimentaria y la inocuidad de los productos pesqueros, asegurando que se cumplan los estándares sanitarios y de calidad establecidos.

En conjunto, estas entidades colaboran en la formulación y aplicación de políticas y normativas destinadas a proteger la salud de los consumidores y promover la calidad de los productos de la pesca artesanal. Esto se logra a través de una coordinación interinstitucional que permite abordar de manera integral los diversos aspectos relacionados con la producción, comercialización y consumo de los productos pesqueros en el país.

La Autoridad Nacional del Agua (ANA) puede intervenir en la gestión de los recursos hídricos relacionados con la pesca, como ríos, lagos y zonas costeras, para garantizar su calidad y disponibilidad adecuada. Esto puede afectar indirectamente la calidad de los productos pesqueros artesanales, ya que el agua es un componente fundamental en la crianza de peces y mariscos.

La Dirección General de Capitanías y Guardacostas (DICAPI) juega un papel fundamental en la regulación y supervisión de las embarcaciones utilizadas por los pescadores artesanales. Su función principal es garantizar la seguridad marítima y la navegación segura de las embarcaciones pesqueras, asegurando el cumplimiento de las normativas y requisitos de seguridad establecidos. Además, DICAPI puede estar involucrada en la inspección y control de las condiciones de las embarcaciones, el registro y licenciamiento de las mismas, y la aplicación de medidas de seguridad para proteger la vida humana en el mar. Su labor contribuye a salvaguardar la integridad de los pescadores artesanales y promover prácticas seguras en el desarrollo de sus actividades pesqueras.

Además, otras instituciones, como el Ministerio de Salud, el Ministerio del Ambiente, y los gobiernos regionales y locales, pueden tener competencias y responsabilidades relacionadas con la pesca artesanal y la protección del medio ambiente, lo que también influye en la seguridad alimentaria y la calidad de los productos pesqueros. En conjunto, estas instituciones colaboran en el establecimiento y aplicación de normativas, políticas y programas destinados a garantizar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal, contribuyendo así a proteger la salud de los consumidores y promover el desarrollo sostenible del sector pesquero.

3. METODOLOGÍA

La metodología de la presente investigación proporciona el marco sistemático y riguroso para llevar a cabo el estudio, garantizando la validez, confiabilidad y ética de los procesos de investigación y los resultados obtenidos.

3.1 Métodos de investigación

Para la elaboración de una estrategia para el cumplimiento de las normativas del SANIPES, para el aseguramiento de la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la costa peruana en el período 2025-2026, se requiere de una metodología de investigación que incluye los siguientes pasos:

1. Revisión de literatura y normativas: Este primer paso consiste en realizar una revisión exhaustiva de la literatura existente relacionada con las normativas y regulaciones vigentes del SANIPES en cuanto a la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en el Perú. Esto incluye la consulta de leyes, reglamentos, directrices técnicas, estudios previos, informes y otras fuentes relevantes. Asimismo, se revisarán experiencias e informes de entidades públicas y privadas relacionadas al tema.
2. Análisis de contexto y diagnóstico: Se realizará un análisis de la pesca artesanal en la costa peruana, resaltando su vínculo con SANIPES. Se identificarán actores claves y se evaluarán prácticas existentes, considerando desafíos y oportunidades del sector para cumplir con normativas. Se empleará un análisis FODA para el desarrollo de estrategias efectivas.
3. Recopilación de datos y análisis: Se recopilarán datos cuantitativos y cualitativos relacionados con la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal,

incluyendo datos sobre contaminación microbiológica, química y física, condiciones de almacenamiento y transporte, prácticas de manipulación y procesamiento, entre otros aspectos. Estos datos se analizarán para identificar tendencias, patrones y áreas críticas que requieran atención.

4. Desarrollo de la estrategia: Con base en la información recopilada y el análisis realizado, se elaborará una estrategia detallada para el cumplimiento de las normativas del SANIPES en cuanto a la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la costa peruana. Esta estrategia incluiría objetivos claros, acciones específicas, responsabilidades, recursos necesarios y un plan de implementación detallado.

Esta metodología de investigación proporcionará una base sólida para el desarrollo de una estrategia efectiva para el cumplimiento de las normativas del SANIPES en relación con la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la costa peruana.

3.2 Fuentes de información

Para llevar a cabo la investigación y elaborar una estrategia para el cumplimiento de las normativas del SANIPES en relación con la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la costa peruana, se pueden utilizar diversas fuentes de información. Algunas de las fuentes pertinentes a considerar:

1. Documentos y normativas del SANIPES: Se debe acceder a las normativas, reglamentos, directrices técnicas y cualquier otro documento emitido por el SANIPES relacionado con la inocuidad y calidad de los productos pesqueros en la pesca artesanal.

2. Estudios científicos y técnicos: Se pueden revisar estudios científicos, informes técnicos y publicaciones académicas relacionadas con la inocuidad y calidad de los productos pesqueros en la pesca artesanal, incluyendo investigaciones sobre contaminación, manejo post-cosecha, buenas prácticas de manipulación y procesamiento, entre otros temas.
3. Informes gubernamentales y estadísticas: Los informes gubernamentales y las estadísticas oficiales proporcionan información sobre la situación actual de la pesca artesanal en el Perú, incluyendo datos sobre capturas, producción, exportaciones, inspecciones sanitarias, entre otros aspectos relevantes.
4. Datos ambientales y de calidad del agua: Los datos sobre la calidad del agua, la contaminación ambiental y otros factores ambientales pueden ser importantes para comprender los riesgos potenciales para la inocuidad de los productos pesqueros.

Estas fuentes de información proporcionarán datos y conocimientos fundamentales para la investigación y el desarrollo de una estrategia efectiva para garantizar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la costa peruana, en cumplimiento de las normativas del SANIPES.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Resultados

Los resultados del proyecto "Elaboración de una estrategia para el cumplimiento de las normativas del SANIPES, para el aseguramiento de la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la Costa Peruana del 2022 al 2023" podrían incluir lo siguiente:

1. Estrategia para el cumplimiento de las normativas del SANIPES: Se presentará una estrategia detallada que incluye acciones específicas para garantizar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la costa peruana, utilizando las normativas establecidas por SANIPES como referencia.

2. Análisis de la aplicación de las normativas en la práctica: Se proporcionará un análisis exhaustivo sobre cómo se aplican las normativas del SANIPES en la pesca artesanal en la costa peruana, destacando los procesos existentes, los desafíos encontrados y las oportunidades identificadas.

3. Evaluación de los mecanismos de supervisión y control: Se realizará una evaluación detallada de los mecanismos de supervisión y control existentes para asegurar el cumplimiento de las normativas por parte de los pescadores artesanales, identificando posibles áreas de mejora y proponiendo recomendaciones para fortalecer estos mecanismos.

Estos resultados permitirían tener una comprensión clara de la situación actual en cuanto al cumplimiento de las normativas del SANIPES en la pesca artesanal en la costa peruana, así como proporcionar una base sólida para la implementación de acciones

futuras destinadas a mejorar la inocuidad y calidad de los productos pesqueros. Los resultados que se tiene son en base a la siguiente información revisada:

Información extraída de los siguientes documentos de acceso público:

1. Plan de inocuidad 2022 - 2025 PLA-002-2022-SANIPES-DSI-PM-01-001
2. Perú sostenible: Hoja de ruta de sostenibilidad. Sector pesca. IMARPE: Informe ISSN 0378 - 7702, Volumen 45, Número 3, Julio - septiembre 2018. (2018)
3. Reglamento de Organización y Funciones del Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero (FONDEPES), Resolución Ministerial N° 346-2012-PRODUCE. (Gobierno Peruano, 2024)
4. Reglamento de Organización y Funciones del Instituto del Mar del Perú (IMARPE) (2012)
5. Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción (PRODUCE). (2017)
6. Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIDAD). (Gobierno Peruano, 2021)
7. Decreto Legislativo N° 1147, Decreto Legislativo que regula el fortalecimiento de las Fuerzas Armadas en las competencias de la Autoridad Marítima Nacional - Dirección General de Capitanías y Guardacostas. 11-12-2012 (Artículo 5.- Funciones de la Autoridad Marítima Nacional). Dirección General de Capitanías y Guardacostas -DICAPI. (Gobierno Peruano, 2020)
8. Decreto Supremo N° 009-2019-PRODUCE. Decreto Supremo que aprueba la Sección Única del Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Calidad - INACAL. 10 de julio de 2019. (P. 1, 2)

9. Decreto Supremo N° 008-2017/SA. 06 de marzo de 2017. Apruébese el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud (ROF MINSAL). (2017)
10. Ley N° 27867. 18.11.2024. Ley Orgánica de Gobiernos Regionales. (Gobierno Peruano, 2002)
11. Ley N.° 27972. 27 de mayo de 2003. Ley Orgánica de Municipalidades. (Compendio Normativo, 2003)
12. R.M. N° 110-2012-PRODUCE. 01. Marzo.2012, en el que señala las obligaciones y atribuciones de la Organización Social de Pescadores Artesanales (OSPA), entre otras instituciones. (Ministerio de la Producción (PRODUCE), 2012)

4.1.1 FODA pescadores artesanales

Tabla 1

FODA de pescadores artesanales

F	O	D	A
<ul style="list-style-type: none"> - Abastecen al 80% de consumidores locales. - 80,3% venden a los mayoristas en el desembarcadero. - 65,9% adultos y 	<ul style="list-style-type: none"> - Acceso a programas estatales para el desarrollo del sector como el “Bono del Pescador Artesanal”: - SANIPES e ITP: asistencia técnica y capacitación en 	<ul style="list-style-type: none"> - La capacidad de gestión de las organizaciones pesqueras es débil. - Informalidad. - Prestamistas, intermediarios y comerciantes 	<ul style="list-style-type: none"> - Sobrepesca y agotamiento del recurso. - Competencia con la pesca industrial que cuenta con mayores recursos

F	O	D	A
<p>21,2% jóvenes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 62,5% cuenta con educación secundaria. - 71% está casado o es conviviente. - 59,8% se dedica a esta actividad por necesidad económica. - 54% pertenece a alguna organización pesquera: cooperativas y asociaciones. - 69,2% opera en el mismo lugar todo el año. - Profundo conocimiento de 	<p>buenas prácticas pesqueras.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acceso a programas de desarrollo y capacitación: Existen programas gubernamentales y no gubernamentales - Posibilidad de insertarse a la cadena de valor con la pesca industrial. - Acceso a mercados más exigentes: El caso de las exportaciones de pulpo, perico, entre otras especies; hacia los mercados como Brasil, China, Europa. 	<p>financian la actividad pesquera y fijan los precios.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Economía precaria por deudas y mala planificación. - Embarcaciones obsoletas, ineficientes e inseguras. - Acceso limitado a recursos y nuevas tecnologías. - Vulnerabilidad a condiciones climáticas adversas. - Falta de 	<p>financieros y tecnológicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Competencia desleal de la pesca ilegal, no regulada y no declarada, - Impactos negativos en el medio ambiente marino, como la degradación de hábitat, la captura incidental de especies no objetivo y la generación de desechos y contaminación. - Regulaciones

F	O	D	A
<p>los ecosistemas marinos, especies de peces y mariscos, condiciones climáticas y los patrones de pesca en sus áreas de operación.</p> <p>- Resiliencia y adaptabilidad a los cambios de disponibilidad de recursos, condiciones climáticas y regulaciones pesqueras.</p> <p>- Muchos</p>	<p>- Diversificación de actividades como el ecoturismo, la acuicultura costera, la prestación de servicios relacionados con el mar, turismo gastronómico e iniciativas de manejo pesquero participativo.</p> <p>- La certificación de sostenibilidad, como la certificación MSC (Marine Stewardship Council), puede abrir oportunidades de acceso a mercados internacionales.</p>	<p>capacitación y educación: No uso de técnicas de pesca sostenible.</p> <p>- Limitaciones en el acceso a recursos y tecnología.</p> <p>- Dependencia de recursos sobreexplotados.</p> <p>- Acceso limitado a mercados y canales de comercialización.</p> <p>- Sólo el 33,8% cuenta con seguro de salud.</p> <p>- 38,5% se dedica a esta actividad</p>	<p>pesqueras inadecuadas o mal implementadas.</p> <p>- El cambio climático y eventos extremos representan amenazas difíciles de enfrentar causando daños a la infraestructura, pérdida de embarcaciones y equipos, y cambios en la distribución y abundancia de</p>

F	O	D	A
<p>pescadores artesanales utilizan métodos de pesca selectivos y sostenibles que minimizan el impacto en los ecosistemas marinos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 48,7% se ha dedicado a esta actividad entre 6 y 20 años. - El 62.5% cuenta con algún año de estudios secundarios. 	<ul style="list-style-type: none"> - Posibilidad de participar en eventos gastronómicos y ferias. 	<p>por tradición familiar. Sólo el 4,4% se dedica a esta actividad por vocación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 30% opera en diferentes lugares según disponibilidad del recurso. - Sólo el 9.6% cuenta con estudios superiores, el 26.5% con algún grado de Primaria. 	<p>especies marinas.</p>

Análisis:

¿Qué oportunidades pueden ser aprovechadas en el corto y mediano plazo?

- Acceso a programas estatales para el desarrollo del sector como el “Bono del Pescador Artesanal”:
- Asistencia técnica y capacitación en buenas prácticas pesqueras a cargo del SANIPES y el ITP.
- Acceso a programas de desarrollo y capacitación: Existen programas gubernamentales y no gubernamentales.
- Posibilidad de participar en eventos gastronómicos y ferias.

¿Qué fortalezas pueden permitir acceder a las oportunidades, ayudar a superar debilidades y disminuir el efecto negativo de las amenazas?

- Profundo conocimiento de los ecosistemas marinos, especies de peces y mariscos, condiciones climáticas y los patrones de pesca en sus áreas de operación.
- Resiliencia y adaptabilidad a los cambios de disponibilidad de recursos, condiciones climáticas y regulaciones pesqueras.
- Organización en cooperativas y asociaciones.
- 54% pertenece a alguna organización pesquera.
- Muchos pescadores artesanales utilizan métodos de pesca selectivos y sostenibles que minimizan el impacto en los ecosistemas marinos.
- 48,7% se ha dedicado a esta actividad entre 6 y 20 años.
- Abastecen al 80% de consumidores locales.
- 59,8% se dedica a esta actividad por necesidad económica.
- 69,2% opera en el mismo lugar todo el año.

- El 62.5% cuenta con algún año de estudios secundarios.

¿Qué debilidades colocan en situación de desventaja a los pescadores artesanales para acceder a las oportunidades identificadas?

- La capacidad de gestión de las organizaciones pesqueras es débil.
- Informalidad.
- Prestamistas, intermediarios y comerciantes financian la actividad pesquera y fijan los precios.
- Economía precaria por deudas y mala planificación.
- Embarcaciones obsoletas, ineficientes e inseguras.
- Acceso limitado a recursos y nuevas tecnologías.
- Vulnerabilidad a condiciones climáticas adversas.
- Falta de capacitación y educación: No uso de técnicas de pesca sostenible.
- Limitaciones en el acceso a recursos y tecnología.
- 30% opera en diferentes lugares según disponibilidad del recurso.
- El 62.5% cuenta con algún año de estudios secundarios; sólo el 9.6% cuenta con estudios superiores, el 26.5% con algún grado de Primaria.

Estrategia para lograr el cumplimiento de la normatividad del SANIPES para el aseguramiento de la inocuidad y calidad de los productos, por los pescadores artesanales

Concepto de estrategia:

Conjunto de acciones planificadas y coordinadas destinadas a garantizar que los productos pesqueros obtenidos mediante la pesca artesanal cumplan con los estándares de calidad establecidos por el SANIPES.

Criterios para definir una estrategia:

- Características del pescador artesanal.
- Impacto de la situación actual en la inocuidad y calidad de los productos hidrobiológicos provenientes de la pesca artesanal.
- Costo de la implementación de la estrategia.
- Resultados de experiencias anteriores.
- Experiencias exitosas en otros países de la zona con similares características.
- Tiempo límite para asumir la normatividad.
- Mercados potenciales.
- Tiempo de aplicación, seguimiento y evaluación de la estrategia.

Componentes de la estrategia:

Tabla 2

Componentes de la estrategia

N°	Componente.	Objetivo.	Acciones.	Temas.
1	Sensibilización.	Incentivar a los pescadores artesanales para que inicien su proceso de formalización.	- Intercambio de experiencia con pescadores que han ingresado a nuevos mercados a partir de la formalización.	- Oportunidades de mercado. - Experiencias exitosas. - Proceso de acceso a mercados más exigentes.

N°	Componente.	Objetivo.	Acciones.	Temas.
			<ul style="list-style-type: none"> - Reunión de trabajo con clientes potenciales: Mercados, restaurantes y operadores turísticos. - Pasantías con líderes representativos a experiencias de cambios para acceder a nuevos mercados. 	
2	Información.	Dar a conocer las normas, los requisitos, las ventajas y otros aspectos significativos de la formalización.	<ul style="list-style-type: none"> - Charlas informativas en las zonas de desembarco y en horarios coordinados con los pescadores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Normatividad vigente. - Oportunidades de desarrollo. - Requisitos de formalización. - Sanciones por

N°	Componente.	Objetivo.	Acciones.	Temas.
			<p>- Boletines informativos elaborados pedagógicamente tomando en cuenta los niveles de instrucción y su disponibilidad de tiempo.</p> <p>- Instalar una mesa informativa por tiempo determinado y en las zonas que se evalúen de mayores posibilidades para su disposición a formalizarse y la posibilidad de acceder a las</p>	incumplimiento.

N°	Componente.	Objetivo.	Acciones.	Temas.
			oportunidades identificadas.	
3	Capacitación.	Mejorar la capacidad técnica en función a las exigencias del mercado.	<ul style="list-style-type: none"> - Diseño metodológico de los eventos de capacitación en función a las características de los pescadores artesanales y del proceso de pesca en cada lugar. - Eventos de capacitación. 	<ul style="list-style-type: none"> - Exigencias del mercado. - BP de pesca. - BP de manipulación del producto. - Gestión y marketing de productos pesqueros.
4	Asesoría.	Guiar y verificar la implementación de los aspectos desarrollados en los procesos	<ul style="list-style-type: none"> - Visitas periódicas y programadas teniendo en cuenta la disponibilidad del pescador y de 	<ul style="list-style-type: none"> - Exigencias del mercado. - BP de pesca. - BP de manipulación del producto.

N°	Componente.	Objetivo.	Acciones.	Temas.
		de capacitación.	acuerdo a los procesos de pesca.	<ul style="list-style-type: none"> - Gestión y marketing de productos pesqueros. - De acuerdo a la programación.
5	Asistencia técnica.	Complementar la capacitación asegurando la correcta aplicación de lo desarrollado.	<ul style="list-style-type: none"> - Diseño del proceso de asistencia técnica en función de lo desarrollado en la capacitación y las características personales y/o grupales de los pescadores. - Reuniones de asistencia técnica en función de lo anterior. - Evaluación del 	<ul style="list-style-type: none"> - Exigencias del mercado. - BP de pesca. - BP de manipulación del producto. - Gestión y marketing de productos pesqueros. - De acuerdo a la programación.

N°	Componente.	Objetivo.	Acciones.	Temas.
			proceso con el/los participantes.	
6	Trazabilidad.	garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos pesqueros, asegurando su origen, procesamiento y distribución a lo largo de toda la cadena de valor.	<ul style="list-style-type: none"> - Implementación de sistemas de trazabilidad. - Identificación y etiquetado. - Capacitación y sensibilización. - Registro y documentación. - Vigilancia y control. - Cooperación y coordinación. - Monitoreo y evaluación. 	<ul style="list-style-type: none"> - Exigencias del mercado. - BP de pesca. - BP de manipulación del producto. - De acuerdo a la programación - Experiencias exitosas.
7	Coordinaciones interinstitucionales.	establecer una colaboración efectiva entre	- Coordinación entre autoridades sanitarias.	- Coordinación entre las autoridades sanitarias a nivel

N°	Componente.	Objetivo.	Acciones.	Temas.
		<p>diferentes entidades y organismos responsables de garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos pesqueros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cooperación entre entidades gubernamentales. - Participación de instituciones de investigación. - Colaboración con organizaciones internacionales. - Comunicación y difusión de información. - Desarrollo de protocolos y procedimientos. - Establecimiento de comités y grupos de trabajo. - Monitoreo y evaluación de la cooperación. 	<p>nacional, regional y local.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Involucrar a instituciones de investigación y universidades. - Facilitar la comunicación y difusión. - Crear comités o grupos de trabajo interinstitucionales.

El SANIPES es el Organismo técnico especializado con autonomía técnica, funcional, económica, financiera y administrativa, adscrito al Ministerio de la Producción, encargada de normar, supervisar y fiscalizar la sanidad e inocuidad en toda la cadena productiva de los recursos y productos pesqueros y acuícolas, así como de los alimentos (piensos), aditivos y productos veterinarios destinados a la acuicultura. (Presentación, 2024), tiene competencia para normar y fiscalizar los servicios de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos e ingredientes de piensos de origen hidrobiológico y con destino a especies hidrobiológicas, en el ámbito nacional; así como aquellos servicios complementarios y vinculados que brinden los agentes públicos o privados relacionados con el sector de la pesca y acuicultura, enmarcados en las medidas y normas sanitarias y fitosanitarias internacionales; y, respecto del procesamiento pesquero, las embarcaciones, la infraestructura pesquera y acuícola, el embarque, y otros bienes y actividades vinculados a la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), y sus modificatorias.

El SANIPES tiene las funciones generales (Gobierno Peruano, 2024) siguientes:

- a) Proponer la política sanitaria pesquera y acuícola al Ministerio de la Producción;
- b) Formular, actualizar y aprobar normas sanitarias, manuales, protocolos, directivas, lineamientos, guías, instructivos y procedimientos técnicos, en el ámbito de su competencia;
- c) Planificar, organizar, dirigir y ejecutar las actividades de fiscalización en el ámbito de la sanidad e inocuidad de las infraestructuras pesqueras ... las áreas de producción, incluida la extracción o recolección de los recursos hidrobiológicos independientemente de los fines a los que se destinen, ...

- e) Gestionar, dentro del ámbito de su competencia, el sistema de rastreabilidad del producto, los servicios, entre otros, en coordinación con las demás autoridades competentes;
- f) Gestionar la equivalencia internacional de la normativa sanitaria con las normas nacionales para su reconocimiento por parte de los países con los que se comercializarán alimentos pesqueros, acuícolas y piensos;
- g) Celebrar convenios y contratos con entidades públicas nacionales o extranjeras, en el ámbito de sus competencias;
- h) ...
- i) Emitir y revocar los títulos habilitantes en materia de sanidad e inocuidad en el ámbito pesquero y acuícola;
- j) Crear oficinas desconcentradas;
- k) ...
- l) Coordinar y articular esfuerzos con las demás autoridades sanitarias del país. ...
- m) Coordinar con los gobiernos regionales y gobiernos locales acciones de capacitación, como una medida de prevención sanitaria pesquera;
- n) Cumplir y hacer cumplir el marco normativo relacionado con su ámbito de competencia, ejerciendo la potestad fiscalizadora, sancionadora y de ejecución coactiva correspondiente. Para estos efectos puede dictar las medidas cautelares y correctivas correspondientes;
- o) Velar y asegurar la sanidad e inocuidad de los recursos y productos hidrobiológicos, y de los productos veterinarios y alimentos o piensos de uso en acuicultura y de origen acuícola;

- p) Realizar actividades de capacitación y acompañamiento para el cumplimiento de las normas sanitarias en pesca y acuicultura;
- q) Dictar y dar por concluidas las medidas administrativas preventivas y medidas cautelares, ante riesgos para la salud pública con respecto a los recursos hidrobiológicos, con la fundamentación técnica correspondiente;

Tabla 3*FODA SANIPES*

F	O	D	A
<p>Marco normativo y regulatorio sólido y actualizado que regula las actividades relacionadas con la inocuidad pesquera. Cuenta con personal altamente calificado. Infraestructura adecuada para el cumplimiento de sus funciones.</p>	<p>Existe la oportunidad de implementar sistemas de trazabilidad más avanzados en la cadena de producción pesquera, lo que permitiría rastrear el origen y el destino de los productos pesqueros a lo largo de toda la cadena de suministro. Tecnología y</p>	<p>Desconocimiento de los factores que contribuyen a la informalidad del sector.</p> <p>Fiscalizadores aplican criterios diferentes para interpretar la normatividad.</p> <p>Falta de indicadores claros y definidos que</p>	<p>- Cambios constantes en las políticas del Estado.</p> <p>- Cambio de personas responsables de la dirección y gestión.</p> <p>- La presión de la industria pesquera y</p>

<p>Infraestructura y laboratorios especializados.</p> <p>Colaboración interinstitucional: SANIPES trabaja en estrecha colaboración con otras instituciones gubernamentales y no gubernamentales de investigación y promoción de buenas prácticas en la industria pesquera.</p> <p>Desarrolla y ejecuta programas de capacitación y sensibilización dirigidos a los actores involucrados</p>	<p>digitalización: SANIPES puede aprovechar el avance tecnológico y la digitalización para mejorar sus procesos de control y vigilancia sanitaria en la pesca artesanal, implementando sistemas de trazabilidad y monitoreo en tiempo real.</p> <p>Asistencia técnica: puede brindar asesoramiento técnico a los pescadores artesanales en temas relacionados con la sanidad pesquera, la calidad de los productos y las</p>	<p>permitan evaluar el desempeño de los programas de vigilancia y control.</p> <p>Falta de programas de sensibilización y orientación que se ajusten a las necesidades del SANIPES.</p> <p>Programas de capacitación no impactan en la asunción de la normatividad por parte del pescador.</p> <p>Deficiente coordinación con otras instituciones públicas que intervienen en la pesca artesanal.</p>	<p>de sectores comerciales buscan influir en las decisiones y políticas de SANIPES.</p> <p>- Pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR): representa una amenaza significativa para la inocuidad de los productos pesqueros.</p> <p>- La contaminación ambiental y química de</p>
---	--	---	--

<p>en la cadena de producción pesquera.</p> <p>Ha implementado sistemas de control de calidad y programas de monitoreo.</p> <p>Realiza evaluaciones de riesgos microbiológicos, químicos y físicos en productos pesqueros.</p> <p>Emite alertas sanitarias y toma medidas correctivas cuando se detectan riesgos significativos para la inocuidad de los alimentos.</p>	<p>normativas vigentes, lo que ayuda a mejorar las prácticas de manejo y procesamiento de los productos pesqueros.</p>	<p>No hay una participación masiva en los eventos de capacitación por falta de tiempo y/o desinterés.</p> <p>Recursos financieros limitados para implementar programas de monitoreo y control, llevar a cabo capacitaciones y adquirir equipos y tecnología.</p> <p>Condiciones anteriores afectan su credibilidad.</p> <p>Barreras</p>	<p>los ecosistemas marinos representa una amenaza para la inocuidad de los productos pesqueros.</p> <p>- Cambio climático y eventos extremos: tienen impactos negativos en la salud de los ecosistemas marinos y la calidad de los productos pesqueros.</p>
---	--	---	---

		<p>institucionales, competencias superpuestas y falta de claridad en los roles y responsabilidades afectan las coordinaciones interinstitucionales.</p> <p>Limitaciones presupuestarias: SANIPES puede enfrentar limitaciones presupuestarias que afecten su capacidad para desarrollar programas de capacitación, realizar inspecciones y pruebas de</p>	<p>- La globalización del comercio y la creciente integración de los mercados internacionales aumentan la exposición a riesgos sanitarios y de seguridad alimentaria.</p>
--	--	---	---

		<p>laboratorio de manera eficiente.</p> <p>Cobertura geográfica:</p> <p>SANIPES puede enfrentar desafíos para llegar a todas las comunidades pesqueras artesanales, especialmente aquellas ubicadas en zonas remotas o de difícil acceso.</p>	
--	--	---	--

Análisis:

La importancia de las funciones del SANIPES se ven afectadas negativamente por factores internos y externos:

- Entre los factores internos es especialmente significativos que, a pesar de reconocer la capacidad técnica de sus profesionales, hay un desconocimiento de cuáles son los factores que contribuyen a la informalidad del sector y a que se apliquen criterios

diferentes para interpretar la normatividad debido a la falta de indicadores claros y definidos que permitan evaluar el desempeño de los programas de vigilancia y control, lo que requiere de acciones urgentes para homogeneizar la acción de los fiscalizadores.

- Entre los factores externos tenemos la presión de la industria pesquera, los cambios constantes en las políticas estatales y las trabas para la coordinación interinstitucional.

Estos factores, además de las debilidades y amenazas señaladas en el FODA dificultan la acción del SANIPES llegando a niveles de desconfianza en su labor por parte de los pescadores artesanales, por lo que la implementación de la estrategia definida requiere de enfrentar estos factores negativos para lograr niveles de confianza que permitan iniciar un proceso de aceptación de la normatividad.

Además, el SANIPES existen otros actores involucrados en el desarrollo del sector.

Otros actores involucrados en la implementación de la estrategia.

Tabla 4

Actores involucrados en la implementación de la estrategia.

NOMBRE	FUNCIONES
Ministerio de la Producción - PRODUCE	Entre sus competencias está: la pesquería, competencia exclusiva en ordenamiento pesquero. De manera compartida con los gobiernos regionales y gobiernos locales en materia de pesquería artesanal, como:

NOMBRE	FUNCIONES
	<ul style="list-style-type: none"> • Dictar normas y políticas nacionales sobre la pesquería artesanal, ... • Formular y aprobar planes nacionales de desarrollo sostenible de la pesquería artesanal, ... • Gestionar recursos destinados al desarrollo sostenible de la pesquería artesanal, ... • Promover programas, proyectos y/o acciones para el desarrollo sostenible de la pesquería artesanal, ... • Evaluar metas en materia de la pesquería artesanal, ... • Supervisar, vigilar y controlar el cumplimiento de normas y lineamientos técnicos en materia de la pesquería artesanal, ... • Coordinar con los gobiernos regionales y locales la implementación de las normas y políticas nacionales y sectoriales, y evaluar su cumplimiento. • Prestar apoyo técnico a los gobiernos regionales y locales para el adecuado cumplimiento de las funciones descentralizadas.
Viceministerio de Pesca y Acuicultura	El subsector pesquería; formula, orienta, ejecuta, supervisa y evalúa por encargo y en coordinación con el Ministro, la aplicación de las políticas y el cumplimiento de las normas del subsector pesquería, ... que comprenden las actividades de extracción, transformación y cultivo pesquero de recursos hidrobiológicos marinos y de aguas continentales, velando por el aprovechamiento sostenible de los

NOMBRE	FUNCIONES
	<p>recursos naturales y la protección del ambiente. ... orienta y supervisa las actividades de los Organismos Públicos Descentralizados del subsector pesquería; así como supervisa la aplicación de las políticas y el cumplimiento de las normas de alcance nacional del subsector pesquería por parte de los Gobiernos Regionales, de acuerdo con las directivas impartidas por el Ministro y en concordancia con la normatividad vigente sobre el Proceso de Descentralización. Tiene como funciones:</p> <p>a) Promover, normar, dirigir, coordinar, ejecutar, controlar, supervisar y evaluar el cumplimiento, seguimiento, control y vigilancia de las políticas del subsector pesquería relacionadas con el desarrollo de las actividades de extracción, procesamiento y acuicultura, emitiendo las disposiciones y directivas para su cumplimiento; así como fomentar su desarrollo e incremento de competitividad;</p> <p>f) Proponer políticas y normas de protección ambiental en el desarrollo de las actividades del subsector pesquería y el uso racional y sostenible de los recursos naturales, en el marco del Sistema Nacional de Gestión Ambiental;</p> <p>h) Expedir Resoluciones Viceministeriales en asuntos de su competencia y autenticar las copias que se le soliciten; así como opinar sobre proyectos de normas legales y administrativas que tengan relación con las actividades del subsector pesquería;</p>

NOMBRE	FUNCIONES
	<p>i) Administrar el registro, numeración y distribución de las resoluciones que expida, así como custodiarlas durante el año de su emisión; y,</p> <p>j) Las demás funciones que le asigne el Despacho Ministerial.</p>
<p>Dirección General de Pesca Artesanal</p>	<p>Es el órgano técnico, normativo y promotor encargado de proponer, ejecutar y supervisar en el ámbito nacional y macroregional los objetivos, políticas y estrategias del subsector pesquería relativas a las actividades pesqueras artesanales, velando por la explotación sostenible de los recursos hidrobiológicos y la protección del ambiente.</p> <p>Depende del Despacho Viceministerial de Pesquería.</p> <p>Sus funciones son:</p> <p>a) Formular, proponer, dirigir, coordinar, supervisar y evaluar los objetivos, políticas y estrategias para el desarrollo sostenible de las actividades de pesca artesanal en el ámbito nacional y macroregional;</p> <p>b) Elaborar planes, programas y proyectos de alcance nacional y macroregional, relativos a las actividades pesqueras artesanales, en coordinación con la Oficina General de Planificación y Presupuesto y los Organismos Públicos Descentralizados del Sector;</p> <p>c) Proponer y supervisar la normatividad de alcance nacional para el desarrollo de las actividades pesqueras artesanales, orientada al ordenamiento y aprovechamiento responsable de los recursos hidrobiológicos y del medio acuático, en base a los informes científicos que emitan los organismos competentes;</p>

NOMBRE	FUNCIONES
	<p>d) Promover, asesorar y otorgar la constancia de inscripción a organizaciones sociales de pescadores, armadores y procesadores artesanales, cuyas actividades son de alcance nacional o macro regional; así como supervisar el cumplimiento de las políticas y normas aplicables a las actividades de otorgamiento en los ámbitos regionales de certificaciones artesanales e inscripciones de organizaciones sociales;</p> <p>e) Promover y supervisar la ejecución de programas y acciones de capacitación y perfeccionamiento de alcance nacional y macroregional a favor de los pescadores y procesadores pesqueros artesanales, en las diferentes fases del proceso productivo;</p> <p>f) Normar la gestión empresarial de las infraestructuras pesqueras artesanales, que mediante convenio administran las organizaciones sociales de pescadores artesanales;</p> <p>g) Supervisar el cumplimiento de las políticas y normas de alcance nacional aplicables a las actividades de administración del uso de los servicios de infraestructura de desembarque y procesamiento pesquero que se realizan en los ámbitos regionales;</p> <p>h) Supervisar el desarrollo de las actividades de pesca artesanal en el ámbito nacional y macroregional, así como el cumplimiento de las políticas y normas aplicables a las actividades de pesca artesanal que se desarrollan en los ámbitos regionales;</p>

NOMBRE	FUNCIONES
	<p>i) Promover, a través de la coordinación intersectorial y con los Gobiernos Regionales, la mejora de la calidad de vida y el acceso a la seguridad social de los pescadores y procesadores artesanales;</p> <p>j) Expedir resoluciones directorales en asuntos de su competencia, autenticar las copias que se soliciten, y administrar el registro, numeración, distribución y custodia de las mismas; y, k) Las demás funciones que le asigne el Despacho Viceministerial de Pesquería.</p>
<p>Dirección General de Asuntos Ambientales Pesqueros y Acuícolas</p>	<p>Desempeña un papel importante en la gestión ambiental y la sostenibilidad de la actividad pesquera, incluyendo la pesca artesanal.</p> <p>Algunas de sus funciones específicas en relación con la pesca artesanal pueden incluir:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Formular y proponer políticas, normativas y medidas para la conservación y el manejo sostenible de los recursos pesqueros, incluyendo aquellos utilizados por la pesca artesanal. 2. Coordinar con otras entidades gubernamentales y organismos internacionales para el diseño e implementación de estrategias de conservación y manejo de los recursos pesqueros en áreas de pesca artesanal. 3. Realizar investigaciones científicas y estudios técnicos para evaluar el estado de los recursos pesqueros utilizados por la pesca artesanal y proponer medidas de manejo y conservación.

NOMBRE	FUNCIONES
	<p>4. Monitorear y controlar las actividades pesqueras artesanales para garantizar el cumplimiento de las normativas ambientales y la sostenibilidad de la actividad.</p> <p>5. Promover la participación activa de las comunidades pesqueras en la gestión y conservación de los recursos naturales utilizados por la pesca artesanal.</p> <p>6. Desarrollar programas de educación ambiental y sensibilización dirigidos a los pescadores artesanales y las comunidades costeras, para fomentar prácticas de pesca sostenibles.</p> <p>7. Brindar asesoramiento técnico y apoyo a las autoridades locales y regionales en la gestión ambiental de la pesca artesanal, incluyendo la implementación de áreas protegidas y la regulación del acceso a los recursos pesqueros.</p> <p>8. Participar en la evaluación de impacto ambiental de proyectos pesqueros y acuícolas que puedan afectar a las áreas de pesca artesanal, asegurando la protección del medio ambiente marino y costero.</p> <p>Estas funciones de la Dirección General de Asuntos Ambientales Pesqueros y Acuícolas contribuyen a asegurar la conservación de los recursos pesqueros y la sostenibilidad de la pesca artesanal en Perú.</p>
Organismo Nacional de	El SANIPES tiene competencia para normar y fiscalizar los servicios de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos e ingredientes de

NOMBRE	FUNCIONES
Sanidad Pesquera SANIPES	<p>piensos de origen hidrobiológico y con destino a especies hidrobiológicas, en el ámbito nacional; así como aquellos servicios complementarios y vinculados que brinden los agentes públicos o privados relacionados con el sector de la pesca y acuicultura, enmarcados en las medidas y normas sanitarias y fitosanitarias internacionales; y, respecto del procesamiento pesquero, las embarcaciones, la infraestructura pesquera y acuícola, el embarque, y otros bienes y actividades vinculados a la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), y sus modificatorias.</p> <p>El SANIPES tiene las funciones generales siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Proponer la política sanitaria pesquera y acuícola al Ministerio de la Producción; b) Formular, actualizar y aprobar normas sanitarias, manuales, protocolos, directivas, lineamientos, guías, instructivos y procedimientos técnicos, en el ámbito de su competencia; c) Planificar, organizar, dirigir y ejecutar las actividades de fiscalización en el ámbito de la sanidad e inocuidad de las infraestructuras pesqueras ... las áreas de producción, incluida la extracción o recolección de los recursos hidrobiológicos independientemente de los fines a los que se destinen, ...

NOMBRE	FUNCIONES
	<p>e) Gestionar, dentro del ámbito de su competencia, el sistema de rastreabilidad del producto, los servicios, entre otros, en coordinación con las demás autoridades competentes;</p> <p>f) Gestionar la equivalencia internacional de la normativa sanitaria con las normas nacionales para su reconocimiento por parte de los países con los que se comercializarán alimentos pesqueros, acuícolas y piensos;</p> <p>g) Celebrar convenios y contratos con entidades públicas nacionales o extranjeras, en el ámbito de sus competencias;</p> <p>...</p> <p>i) Emitir y revocar los títulos habilitantes en materia de sanidad e inocuidad en el ámbito pesquero y acuícola;</p> <p>j) Crear oficinas desconcentradas;</p> <p>...</p> <p>l) Coordinar y articular esfuerzos con las demás autoridades sanitarias del país. ...</p> <p>m) Coordinar con los gobiernos regionales y gobiernos locales acciones de capacitación, como una medida de prevención sanitaria pesquera;</p> <p>n) Cumplir y hacer cumplir el marco normativo relacionado con su ámbito de competencia, ejerciendo la potestad fiscalizadora, sancionadora y de ejecución coactiva correspondiente. Para estos</p>

NOMBRE	FUNCIONES
	<p>efectos puede dictar las medidas cautelares y correctivas correspondientes;</p> <p>o) Velar y asegurar la sanidad e inocuidad de los recursos y productos hidrobiológicos, y de los productos veterinarios y alimentos o piensos de uso en acuicultura y de origen acuícola;</p> <p>p) Realizar actividades de capacitación y acompañamiento para el cumplimiento de las normas sanitarias en pesca y acuicultura;</p> <p>q) Dictar y dar por concluidas las medidas administrativas preventivas y medidas cautelares, ante riesgos para la salud pública con respecto a los recursos hidrobiológicos, con la fundamentación técnica correspondiente;</p> <p>...</p>
<p>Instituto del Mar del Perú - IMARPE</p>	<p>Tiene como parte de su finalidad promover y realizar investigaciones científicas y tecnológicas del mar, ... de los recursos ... con el objeto de lograr el racional aprovechamiento de los mismos, ...</p> <p>Tiene como funciones:</p> <p>a) Formular y proponer lineamientos de política en las materias de su competencia, en el marco de las políticas nacionales y sectoriales emitidas por el Ministerio de la Producción;</p> <p>d) Desarrollar investigaciones científicas de los recursos marinos y continentales, factores ecológicos de interacción y las que propendan al desarrollo de la pesca ...</p>

NOMBRE	FUNCIONES
	<p>f) Desarrollar investigaciones tecnológicas de extracción y detección en ambientes marinos ...</p> <p>l) Difundir los resultados de sus estudios e investigaciones a la comunidad científica y público en general;</p>
<p>Dirección General de Capitanías y Guardacostas -DICAPI</p>	<p>Sus funciones se enmarcan en la Ley N° 1147 por la que controla y vigila las actividades acuáticas que se realizan en el medio acuático, dicta normas para el cumplimiento de las leyes y los convenios internacionales, controla y registra el material a flote dedicado a las actividades marítimas, fluviales y lacustres.</p>
<p>Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero - FONDEPES</p>	<p>Tiene un papel importante en el desarrollo y promoción de la pesca artesanal, incluyendo la gestión de la inocuidad alimentaria. Algunas de sus funciones en este ámbito pueden incluir:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Implementar programas de capacitación y asistencia técnica dirigidos a los pescadores artesanales y las empresas del sector, para mejorar sus prácticas de manipulación, procesamiento y conservación de productos pesqueros, garantizando la inocuidad alimentaria. 2. Financiar proyectos y programas de investigación orientados a identificar y mitigar los riesgos asociados a la inocuidad de los productos pesqueros artesanales. 3. Desarrollar e implementar sistemas de vigilancia y control sanitario en los puntos de desembarque, plantas procesadoras y mercados de productos pesqueros artesanales.

NOMBRE	FUNCIONES
	<p>4. Promover la adopción de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en toda la cadena de producción y comercialización de la pesca artesanal.</p> <p>5. Colaborar con otras instituciones y entidades relacionadas con la inocuidad alimentaria, para coordinar esfuerzos y acciones en beneficio de la seguridad alimentaria y la protección de la salud pública.</p> <p>6. Realizar campañas de sensibilización y difusión dirigidas a los consumidores, para informar sobre la importancia de consumir productos pesqueros seguros y de calidad.</p> <p>7. Brindar apoyo técnico y financiero a las empresas pesqueras artesanales para la implementación de sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria, conforme a estándares nacionales e internacionales.</p> <p>8. Participar en la formulación de políticas públicas orientadas a fortalecer la gestión de la inocuidad alimentaria en el sector pesquero artesanal, en coordinación con otras instituciones del Estado y organismos internacionales.</p>
Instituto Nacional de Calidad - INACAL	El Instituto Nacional de Calidad (INACAL) tiene un rol fundamental en la promoción de la inocuidad alimentaria, incluyendo la pesca artesanal. Sus funciones en este ámbito pueden incluir:

NOMBRE	FUNCIONES
	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="500 340 1401 499">1. Establecer y promover normas técnicas y estándares de calidad para la pesca artesanal, asegurando la seguridad alimentaria y la protección del consumidor.<li data-bbox="500 537 1401 697">2. Desarrollar programas de capacitación y asistencia técnica dirigidos a los pescadores artesanales y las empresas del sector, para mejorar sus prácticas de manejo y procesamiento de productos pesqueros.<li data-bbox="500 735 1401 894">3. Realizar actividades de evaluación y certificación de sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria en empresas pesqueras artesanales, conforme a estándares reconocidos internacionalmente.<li data-bbox="500 932 1401 1092">4. Coordinar con otras entidades gubernamentales y organismos internacionales para la armonización de regulaciones y el intercambio de buenas prácticas en materia de inocuidad alimentaria.<li data-bbox="500 1129 1401 1289">5. Realizar investigaciones y estudios técnicos relacionados con la inocuidad de los productos pesqueros artesanales, con el fin de identificar riesgos y proponer medidas de control y prevención.<li data-bbox="500 1327 1401 1486">6. Vigilar y fiscalizar el cumplimiento de las normativas de inocuidad alimentaria en el proceso de captura, manipulación, almacenamiento, transporte y comercialización de productos pesqueros artesanales.<li data-bbox="500 1524 1401 1684">7. Brindar información y orientación técnica a los consumidores sobre la importancia de la inocuidad alimentaria y cómo identificar productos pesqueros seguros y de calidad.

NOMBRE	FUNCIONES
	<p>8. Participar en la elaboración de políticas públicas orientadas a fortalecer la cadena de valor de la pesca artesanal, garantizando la inocuidad de los productos y la protección de la salud pública.</p> <p>Estas funciones del INACAL contribuyen a asegurar que la pesca artesanal en el país se realice de manera segura y responsable, cumpliendo con los más altos estándares de calidad e inocuidad alimentaria.</p>
<p>Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA</p>	<p>Entre sus funciones están contempladas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proponer políticas vinculadas a salud ambiental e inocuidad alimentaria orientadas a la protección de la salud pública, y realizar su seguimiento y monitoreo. • Representar al Ministerio de Salud en el Comité Nacional del <i>Codex Alimentarius</i> y la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentario según lo establecido en las normas vigentes. • Dirigir la implementación de la gestión del riesgo sanitario en materia de su competencia. • Disponer medidas y monitorear la atención de las alertas sanitarias nacionales y las procedentes en materia de salud ambiental e inocuidad alimentaria.
<p>Gobierno Regional - GORE</p>	<p>Comparten responsabilidades con Produce con respecto a la pesca artesanal, la pesca de subsistencia y la acuicultura (en algunas regiones, las funciones de pesca la realizan a través de las DIREPRO</p>

NOMBRE	FUNCIONES
	<p>(Direcciones Regionales de Producción) y en otras regiones se ejecutan a través de las Gerencias Regionales de Producción (GEREPRO).</p> <p>Entre sus funciones está:</p> <p>El delegado en materia pesquera formula, ejecuta y evalúa planes y políticas para la pesca ..., supervisa actividades pesqueras y servicios, promueve el uso sostenible de los recursos, facilita recursos financieros, gestiona sistemas de información, administra infraestructura de desembarque y procesamiento, fiscaliza normas sanitarias ..., promueve investigación ambiental, y vela por el cumplimiento de normas técnicas y de pesca artesanal.</p>
<p>Gobierno Local - GL</p>	<p>En el contexto de la pesca artesanal, las funciones de los gobiernos locales incluyen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Promover y apoyar el desarrollo sostenible de la pesca artesanal en sus jurisdicciones. 2. Supervisar y controlar las actividades pesqueras artesanales dentro de sus aguas territoriales, asegurando el cumplimiento de las normativas vigentes. 3. Implementar medidas para garantizar la seguridad y el bienestar de los pescadores artesanales, así como el respeto por los derechos laborales en la industria pesquera.

NOMBRE	FUNCIONES
	<p>4. Fomentar la participación activa de las comunidades pesqueras en la gestión y toma de decisiones relacionadas con la pesca artesanal.</p> <p>5. Colaborar con otras entidades gubernamentales y organizaciones pertinentes para abordar los desafíos y promover el desarrollo integral de la pesca artesanal.</p> <p>6. Velar por la conservación y protección de los recursos marinos, implementando medidas de manejo pesquero sostenible.</p> <p>7. Brindar apoyo técnico y capacitación a los pescadores artesanales para mejorar sus prácticas y aumentar su competitividad en el mercado.</p> <p>8. Administrar los recursos económicos y financieros destinados a programas y proyectos de desarrollo pesquero en el ámbito local.</p> <p>Estas funciones se realizan en coordinación con el gobierno nacional y regional, así como con otras instituciones relevantes, para asegurar una gestión integral y efectiva de la pesca artesanal en el país.</p>
Asociación de pescadores	<p>Las funciones de una Asociación de Pescadores Artesanales pueden variar según el contexto específico y los objetivos de la asociación, pero generalmente incluyen:</p> <p>1. Representar y defender los intereses de los pescadores artesanales ante autoridades gubernamentales, instituciones, y otras partes interesadas.</p>

NOMBRE	FUNCIONES
	<p>2. Promover la cooperación y el trabajo conjunto entre los pescadores artesanales para abordar desafíos comunes y aprovechar oportunidades de desarrollo.</p> <p>3. Brindar apoyo y asistencia a los miembros en temas como acceso a recursos, capacitación técnica, equipamiento, y tecnología pesquera.</p> <p>4. Participar en la formulación de políticas pesqueras, regulaciones y medidas de gestión, garantizando la representación y voz de los pescadores artesanales.</p> <p>5. Fomentar prácticas pesqueras sostenibles y responsables que contribuyan a la conservación de los recursos marinos.</p> <p>6. Promover la educación y capacitación entre los pescadores artesanales para mejorar sus habilidades técnicas, conocimientos sobre conservación de recursos y gestión empresarial.</p> <p>7. Sensibilizar a los miembros sobre la importancia de la conservación de los recursos marinos y el cumplimiento de las normativas pesqueras y ambientales.</p> <p>8. Facilitar la resolución de conflictos internos y externos que puedan surgir entre los pescadores artesanales, promoviendo la paz y armonía en la comunidad pesquera.</p> <p>9. Colaborar con otras organizaciones, instituciones y actores del sector pesquero para fortalecer el desarrollo integral de la actividad pesquera artesanal.</p>

NOMBRE	FUNCIONES
	<p>10. Promover la comercialización y valorización de los productos pesqueros artesanales, buscando mejores oportunidades de mercado para los pescadores.</p> <p>Estas funciones permiten que las Asociaciones de Pescadores Artesanales desempeñen un papel importante en el desarrollo sostenible de las comunidades pesqueras y la gestión responsable de los recursos marinos.</p>

4.2 Discusión

La discusión de los resultados se centrará en evaluar el grado de cumplimiento de los objetivos específicos establecidos en el proyecto "Elaboración de una estrategia para el cumplimiento de las normativas del SANIPES, para el aseguramiento de la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la Costa Peruana del 2022 al 2023". Para cada objetivo específico, se analizará si se lograron alcanzar los resultados esperados y se discutirían las implicaciones de estos resultados en relación con el cumplimiento de las normativas del SANIPES y la mejora de la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la costa peruana.

1. Respecto al primer objetivo específico, se discutirá cómo se utilizaron las normas específicas del SANIPES para garantizar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal. Se evaluaría si se implementaron adecuadamente estas normativas y si se lograron los resultados esperados en términos de mejorar la calidad e inocuidad de los productos pesqueros.

2. Para el segundo objetivo específico, se discutirá el análisis de la aplicación práctica de las normas del SANIPES en la pesca artesanal. Se examinará cómo se llevaron a cabo estas normativas en la práctica y se evaluaría su impacto en la pesca artesanal en términos de mejoras en la calidad e inocuidad de los productos pesqueros.

3. Con respecto al tercer objetivo específico, se discutirá la evaluación de los mecanismos de supervisión y control existentes para garantizar el cumplimiento de las normativas por parte de los pescadores artesanales. Se analizará la efectividad de estos mecanismos y se propondrán posibles mejoras o acciones para fortalecer el cumplimiento de las normativas del SANIPES en el futuro.

En resumen, la discusión de los resultados permitirá evaluar el impacto del proyecto en el cumplimiento de las normativas del SANIPES y en el aseguramiento de la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la costa peruana, así como identificar áreas de mejora y posibles recomendaciones para futuras intervenciones en este ámbito.

4. CONCLUSIONES

Las conclusiones del proyecto "Elaboración de una estrategia para el cumplimiento de las normativas del SANIPES, para el aseguramiento de la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la Costa Peruana del 2022 al 2023" podrían abordar los siguientes puntos:

1. Eficacia de la estrategia elaborada: Se analizará en qué medida la estrategia propuesta ha contribuido al cumplimiento de las normativas del SANIPES para asegurar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal. Se evaluará si se han logrado los objetivos establecidos y si se han implementado las acciones planificadas de manera efectiva.

2. Aplicación práctica de las normativas: Se discutirá cómo se aplicaron en la práctica las normativas específicas del SANIPES para garantizar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la costa peruana. Se analizará si las normativas fueron comprendidas y adoptadas por los pescadores artesanales, así como su impacto en la mejora de las prácticas pesqueras.

3. Efectividad de los mecanismos de supervisión y control: Se evaluará la efectividad de los mecanismos de supervisión y control existentes para asegurar el cumplimiento de las normativas por parte de los pescadores artesanales. Se discutirán posibles debilidades identificadas en estos mecanismos y se propondrán recomendaciones para mejorar la supervisión y el control en el futuro.

En general, las conclusiones resaltarán los logros alcanzados, los desafíos enfrentados y las lecciones aprendidas durante la implementación de la estrategia, así

como las implicaciones para la mejora continua del cumplimiento de las normativas del SANIPES y la calidad de los productos de la pesca artesanal en la costa peruana.

5. RECOMENDACIONES

Las recomendaciones para el proyecto "Elaboración de una estrategia para el cumplimiento de las normativas del SANIPES, para el aseguramiento de la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la Costa Peruana del 2022 al 2023" podrían incluir lo siguiente:

1. Fortalecimiento de la capacitación: Se sugiere ofrecer programas de capacitación continuos para los pescadores artesanales sobre las normativas del SANIPES, destacando la importancia de la inocuidad y calidad de los productos pesqueros y proporcionando orientación práctica sobre su aplicación.

2. Mejora de la supervisión y control: Se recomienda reforzar los mecanismos de supervisión y control existentes, aumentando la presencia y frecuencia de inspecciones por parte de SANIPES y otras autoridades competentes para garantizar el cumplimiento de las normativas por parte de los pescadores artesanales.

3. Fomento de la participación y colaboración: Se sugiere promover una mayor participación y colaboración entre SANIPES, los pescadores artesanales, las organizaciones pesqueras y otras partes interesadas relevantes en la implementación de las normativas y en la búsqueda de soluciones conjuntas para mejorar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal.

4. Investigación y desarrollo tecnológico: Se recomienda invertir en investigación y desarrollo tecnológico orientado a mejorar las prácticas de pesca, procesamiento y almacenamiento que cumplan con las normativas del SANIPES y contribuyan a garantizar la inocuidad y calidad de los productos pesqueros.

5. Promoción de la trazabilidad: Se sugiere promover el uso de sistemas de trazabilidad para rastrear el origen y la cadena de custodia de los productos pesqueros desde su captura hasta su comercialización, lo que facilitaría el cumplimiento de las normativas del SANIPES y fortalecería la confianza del consumidor.

Con las recomendaciones planteadas, se busca mejorar la efectividad de la estrategia propuesta y contribuir al cumplimiento de las normativas del SANIPES para garantizar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la costa peruana.

BIBLIOGRAFÍA

Compendio Normativo. (27 de Mayo de 2003). Recuperado el 02 de Abril de 2024, de Ley organica de municipalidades:

[https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/BCD316201CA9CDC A05258100005DBE7A/\\$FILE/1_2.Compendio-normativo-OT.pdf](https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/BCD316201CA9CDC A05258100005DBE7A/$FILE/1_2.Compendio-normativo-OT.pdf)

Congreso de la República. (14 de Diciembre de 2001). *Plataforma del Estado Peruano*.

Recuperado el 22 de Marzo de 2024, de

NormaSanitariaparalasActividadesPesquerasyAcuicola:

https://www.sanipes.gob.pe/documentos/15_D.S.040-

2001NormaSanitariaparalasActividadesPesquerasyAcuicolas.pdf

Congreso de la República. (28 de Junio de 2008). *archivo digital de la legislación peruana*.

Recuperado el 15 de Enero de 2024, de

<https://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/DecretosLegislativos/01062.pdf>

FAO y OMS. (2003). *Garantía de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos: Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos*. FAO y

OMS, Italia. Recuperado el 20 de Marzo de 2024, de

<https://www.fao.org/3/y8705s/y8705s00.htm#Contents>

FAO Y OMS. (2009). *Directrices para la inspección del pescado basada en los riesgos*.

FAO Y OMS, Italia. Recuperado el 22 de Marzo de 2024, de Directrices para la inspección del pescado basada en los riesgos

FAO y OMS. (2022). *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros*.

rOMA. doi:<https://www.fao.org/documents/card/es/c/cb0658es>

FAO, OMS. (2023). *La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos en la pesca* .

Italia. Recuperado el 18 de Marzo de 2024, de

<https://www.fao.org/documents/card/es/c/cc5108es>

Gobierno Peruano. (18 de Noviembre de 2002). *Diario Oficial el Peruano*. Recuperado el 02 de Abril de 2024, de Ley N° 27867, Ley orgánica de los Gobiernos Regionales:

<https://diariooficial.elperuano.pe/Normas/obtenerDocumento?idNorma=33>

Gobierno Peruano. (23 de Julio de 2012). *Instituto del Mar del Perú*. Recuperado el 02 de

Abril de 2024, de Reglamento de Organización y Funciones R.M. N°345-2012-

PRODUCE: [https://www.gob.pe/institucion/imarpe/informes-](https://www.gob.pe/institucion/imarpe/informes-publicaciones/1430489-reglamento-de-organizacion-y-funciones-rof)

[publicaciones/1430489-reglamento-de-organizacion-y-funciones-rof](https://www.gob.pe/institucion/imarpe/informes-publicaciones/1430489-reglamento-de-organizacion-y-funciones-rof)

Gobierno Peruano. (31 de Julio de 2020). *Instituto Nacional de la Calidad*. Recuperado el

02 de Abril de 2024, de Reglamento de Organización y Funciones:

[https://www.gob.pe/institucion/inacal/informes-publicaciones/991437-reglamento-](https://www.gob.pe/institucion/inacal/informes-publicaciones/991437-reglamento-de-organizacion-y-funciones-rof)

[de-organizacion-y-funciones-rof](https://www.gob.pe/institucion/inacal/informes-publicaciones/991437-reglamento-de-organizacion-y-funciones-rof)

Gobierno Peruano. (20 de Octubre de 2021). *Organismo Nacional de Sanidad Pesquera*.

Recuperado el 03 de Abril de 2024, de Resolución Ejecutiva N° 053-2021-

SANIPES: [https://www.gob.pe/institucion/sanipes/normas-legales/2241916-053-](https://www.gob.pe/institucion/sanipes/normas-legales/2241916-053-2021-sanipes-pe)

[2021-sanipes-pe](https://www.gob.pe/institucion/sanipes/normas-legales/2241916-053-2021-sanipes-pe)

Gobierno Peruano. (04 de Abril de 2024). *Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero*.

Obtenido de Reglamento de Organización y Funciones:

<https://www.gob.pe/institucion/fondepes/informes-publicaciones/2230011-reglamento-de-organizacion-y-funciones>

Instituto del Mar del Parú (IMARPE). (2018). *Tercera encuesta estructural de la pesquería artesanal en el litoral peruano. Resultados generales*. Instituto del Mar del Parú. Callao - Perú: Instituto del Mar del Parú. Recuperado el 29 de Febrero de 2024, de <https://hdl.handle.net/20.500.12958/3300>

Ministerio de la Producción (PRODUCE). (01 de Marzo de 2012). Resolución Ministerial N°110-2012-PRODUCE. Perú. Recuperado el 02 de Abril de 2024, de <https://www2.produce.gob.pe/dispositivos/publicaciones/2012/marzo/rm110-2012-produce.pdf>

Ministerio de la Producción (PRODUCE). (31 de Julio de 2017). Resolución Ministerial N.º 354-2017-PRODUCE. *Plan Estratégico Sectorial Multianual (PESEM) 2017-2021 del Sector Producción*. Lima, Perú. Recuperado el 22 de Febrero de 2024, de <https://www.gob.pe/institucion/produce/normas-legales/145300-354-2017-produce>

Ministerio de la Producción (PRODUCE). (14 de Octubre de 2019). Manual de Administración de Infraestructuras Pesqueras Artesanales. *Resolución Ministerial N°423-2019-PRODUCE*. Perú. Recuperado el 28 de Febrero de 2024, de <https://www.gob.pe/institucion/produce/normas-legales/343956-423-2019-produce>

Ministerio de la Producción. (01 de Febrero de 2017). *Trasnparencia*. Recuperado el 04 de Abril de 2024, de Reglamento de Organización y Funciones: <https://transparencia.produce.gob.pe/index.php/planeamiento-y-organizacion/instrumentos-de-gestion/reglamento-de-organizacion-y-funciones>

Ministerio de Salud. (3 de Marzo de 2017). *Reglamento de Organización y Funciones.*

Recuperado el 02 de Abril de 2024, de Decreto Supremo N°008-2017-SA:

https://www.minsa.gob.pe/Recursos/normaslegales/2017/rof_2017.pdf

Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES). (27 de Marzo de 2018). Memoria

Anual 2017. *Resolución del Dirección Ejecutiva N° 034-2018-SANIPES-DE.*

Recuperado el 25 de Marzo de 2024, de

https://www.sanipes.gob.pe/documentos_sanipes/rde/2018/847cacf05e5dc36cf7356a95cfbcb745.pdf

Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES). (20 de Octubre de 2021). Texto

integrado del Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional

de Sanidad Pesquera. *Texto Integrado del Reglamento de Organización y*

Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, 1 - 30. Perú.

Recuperado el 22 de Febrero de 2024, de

<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2286575/Anexo%3A%20Texto%20Integrado.pdf?v=1634853048>

Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES). (26 de Mayo de 2023).

Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 044-2023-SANIPES/PE. *Plan Estratégico*

Institucional 2021-2026 del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera. Lima,

Perú. Recuperado el 22 de Febrero de 2024, de

<https://www.sanipes.gob.pe/transparencia/PEI%202021-2026%20SANIPES.pdf>

Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES). (s.f.). *Transparencia PRODUCE.*

Recuperado el 15 de Enero de 2024, de

<https://transparencia.produce.gob.pe/images/stories/Repositorio/transparencia/transferencia-de-gestion/Daniel-Cordova/SANIPES.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO). (30 de Marzo de 2024). *Base de datos FAOLEX*. Obtenido de Perú (Nivel nacional):

<https://www.fao.org/faolex/results/details/es/c/LEX-FAOC125688/#:~:text=La%20presente%20Ley%20tiene%20por,calidad%2C%20fortaleciendo%20la%20autoridad%20sanitaria>

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). (2009).

Directrices para la inspección del pescado basado en los riesgos. FAO, Roma.

Recuperado el 28 de Marzo de 2024, de <https://www.fao.org/3/i0468s/i0468s.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (18-30

de Mayo de 1998). *Directrices para la Recopilación Sistemática de Datos Relativos*

a la Pesca de Captura. *ANEXO 5. Glosario(382)*. Roma, Italia. Recuperado el 28

de Febrero de 2024, de <https://www.fao.org/3/x2465s/x2465s00.htm>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y

Organización Mundial de la Salud (OMS). (2011). *Principios Generales de Higiene*

de los Alimentos. FAO y OMS, Italia. Recuperado el 25 de Marzo de 2024, de

[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf)

[proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf)

Presidente de la República del Perú. (13 de Abril de 1971). *Ley Orgánica de la Empresa*

Pública de Certificaciones Pesqueras del Perú. Perú. Recuperado el 25 de Marzo

de 2024, de <https://faolex.fao.org/docs/pdf/per1384.pdf>

Presidente de la República Peruana. (13 de Marzo de 2001). Decreto Supremo N° 012-2001-PE. *Reglamento de la Ley General de Pesca*. Recuperado el 28 de Febrero de 2024, de https://www.sanipes.gob.pe/normativas/14_DECRETOSUPREMO012-2001-PE.pdf

Salazar Cespedes, C. M. (2018). *Impacto ecosistémico de las artes de pesca artesanal*. Tesis grado académico de magister en recursos acuáticos con mención en evaluación y manejo de recursos pesqueros., Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Recuperado el 12 de Marzo de 2024, de <https://repositorio.imarpe.gob.pe/bitstream/20.500.12958/3312/1/Salazar%20Cespedes.pdf>

Anexo 1: Plantillas de acta (charter) del PFG.



ACTA (CHARTER) DEL PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN (PFG)

Nombre y apellidos: Hermenegilda Gloria Fuertes Vicente

Lugar de residencia: Lima Perú

Institución: Universidad para la Cooperación Internacional

Cargo / puesto: Estudiante del grado de maestría en inocuidad de alimentos.

Información principal y autorización del PFG	
Fecha: 01 de octubre del 2023	Nombre del proyecto: Elaboración de una estrategia para el cumplimiento de las normativas del SANIPES, para el aseguramiento de la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la costa peruana en el 2025 al 2026”.
Fecha de inicio del proyecto: 05 enero del 2024	Fecha tentativa de finalización: 05 mayo del 2024
Tipo de PFG: Tesina	
Objetivos del proyecto (general y específicos)	

Objetivo general:

Elaborar una estrategia para el cumplimiento de las normativas del SANIPES, para el aseguramiento de la inocuidad y calidad para los productos de la pesca artesanal en la costa peruana en el 2025 al 2026”.

Objetivos Específicos:

1. Usar las normas específicas que el SANIPES ha implementado, para garantizar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal en la costa peruana.
2. Analizar la forma en que se aplican estas normas en la práctica, con el fin de darle seguimiento a su impacto en la pesca artesanal en la costa peruana.
3. Evaluar los mecanismos de supervisión y control existentes, para asegurar el cumplimiento de estas normas por parte de los pescadores artesanales.

Descripción del producto:

La “Estrategia normativas del SANIPES para aseguramiento de la inocuidad y calidad para los productos de la pesca artesanal en la costa peruana en el 2023”, es un conjunto de directrices y normas establecidas por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), autoridad sanitaria en pesca y acuicultura del estado peruano. Que, entre sus funciones y objetivos está el de garantizar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal. Estas estrategias incluyen la implementación de normas específicas, la aplicación práctica de estas normas, mecanismos de supervisión y control, y el manejo de desafíos y obstáculos para su implementación efectiva.

Necesidad del proyecto:

La necesidad del proyecto “Estrategia normativas del SANIPES para aseguramiento de la inocuidad y calidad para los productos de la pesca artesanal en la costa peruana en el 2025 al 2026”, radica en la importancia de garantizar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal para el consumo nacional. En Perú, la pesca artesanal es una actividad económica significativa que proporciona alimentos y empleo a muchas comunidades costeras. Sin embargo, existen desafíos en términos de asegurar la inocuidad y calidad de estos productos. Las estrategias normativas del SANIPES buscan abordar estos desafíos mediante la implementación de normas específicas, mecanismos de supervisión y control, y el manejo de desafíos y obstáculos para su implementación efectiva.

Este proyecto es necesario para mejorar la seguridad alimentaria, proteger la salud pública y apoyar el desarrollo sostenible de la industria pesquera artesanal en Perú. Es crucial establecer normas que sean congruentes con la realidad de la pesca artesanal, teniendo en cuenta las particularidades de cada región, los diferentes parámetros oceanográficos, tipos de clima, diversificación de las especies y las necesidades específicas de los pescadores artesanales. Además, se debe considerar que muchos pescadores artesanales pescan para las empresas industriales y otros para el consumo humano directo.

En este sentido, es importante tener en cuenta que cada región presenta un caso distinto en los problemas de la pesca artesanal. Por ejemplo, en el norte es zona tropical, al centro hay fuertes vientos que muchas veces ponen en riesgo la vida de los pescadores y la pérdida de embarcaciones.

Justificación de impacto del proyecto:

La justificación del proyecto “Estrategia normativas del SANIPES para aseguramiento de la inocuidad y calidad para los productos de la pesca artesanal en la costa peruana en el 2025 al 2026”, radica en la importancia de garantizar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca artesanal. Esta actividad es vital para la economía y el sustento de muchas comunidades costeras en Perú. Sin embargo, existen desafíos para asegurar la inocuidad y calidad de estos productos. Las estrategias normativas del SANIPES buscan abordar estos desafíos, lo que resulta en una mejora de la seguridad alimentaria, protección de la salud pública y apoyo al desarrollo sostenible de la industria pesquera artesanal. Además, este proyecto permitirá identificar áreas de mejora en las estrategias normativas actuales y sugerir mejoras para el año 2026. Por lo tanto, este proyecto es crucial para el bienestar de las comunidades costeras y el desarrollo sostenible de la industria pesquera artesanal en Perú.

Restricciones:

Las restricciones del proyecto podrían incluir:

1. **Tiempo:** El proyecto está limitado a los años 2025 y 2026, lo que puede no permitir un análisis completo de las estrategias a largo plazo del SANIPES.
2. **Alcance:** El proyecto se centra en la costa peruana, lo que puede no reflejar las condiciones y desafíos de otras regiones pesqueras de Perú.
3. **Recursos:** La disponibilidad de datos y recursos puede limitar el análisis y evaluación de las estrategias normativas del SANIPES.
4. **Acceso a información:** Puede haber limitaciones en el acceso a información detallada sobre las estrategias normativas del SANIPES y su implementación en la pesca artesanal.

5. **Cambios regulatorios:** Las regulaciones y normas pueden cambiar durante el curso del proyecto, lo que podría afectar los resultados y conclusiones del estudio.

Entregables:

- Avances periódicos del desarrollo del PFG al tutor (a).
- Entrega del documento aprobado al lector (a) para su revisión y para su posterior aprobación y calificación.
- Tribunal evaluador tutor (a) y lector(a), entregan calificación promediada.

Identificación de grupos de interés:

Los grupos de interés del proyecto podrían incluir:

Cliente(s) directo(s):

1. **SANIPES:** Como organismo encargado de las estrategias normativas, SANIPES tiene un interés directo en los resultados del proyecto.
2. **Pescadores artesanales:** Este grupo se beneficiará directamente de las estrategias que mejoren la inocuidad y calidad de sus productos.
3. **Organizaciones Sociales de Pescadores Artesanales (OSPAS),** son grupos formados por pescadores artesanales que trabajan juntos para mejorar sus prácticas de pesca, pueden incluir asociaciones de armadores artesanales, asociaciones de pescadores dedicados a la extracción de ciertos tipos de peces, y cooperativas pesqueras.

4. **Gobierno y reguladores:** Las entidades gubernamentales y reguladoras pueden utilizar los hallazgos del proyecto para informar las políticas y regulaciones futuras.

Ciente(s) indirecto(s):

1. **Consumidores:** Los consumidores de productos de la pesca artesanal tienen un interés en la inocuidad y calidad de los alimentos que consumen.
2. **Investigadores y académicos:** Este grupo puede estar interesado en los hallazgos del proyecto para informar futuras investigaciones y estudios en este campo.

Aprobado por Director MIA: Félix Modesto Cañet Prades	Firma:
Aprobado por profesora Seminario Graduación: MIA. Ana Cecilia Segreda Rodríguez	Firma:
Estudiante: Hermenegilda Gloria Fuertes Vicente	Firma

Anexo 2: Matriz de requisitos legales de inocuidad para los productos de la pesca artesanal en el Perú.

Tabla 5

Requisitos legales de inocuidad para los productos de la pesca artesanal en el Perú.

Clasificación General (G) /Específica (E)	Norma	Título	Año de emisión	Disposición que regula	Descripción del requisito	Dirección electrónica	Responsable
G	Constitución Política Del Perú	Constitución Política Del Perú	29 .12.1993	Artículo 66.- Los recursos naturales, renovables y no renovables, son patrimonio de la Nación. El Estado	Establece que los recursos naturales son patrimonio de la Nación, correspondiendo al Estado promover su	https://spijweb.minjus.gob.pe/wp-content/uploads/2022/11/D_S_Ed_Of_Con	Organismos de Gobierno

				es soberano en su aprovechamiento.	uso sostenible y la conservación de la diversidad biológica.	st Pol Perub olsillo.pdf	
G	Decreto Legislativo 1062	Decreto Legislativo que aprueba la ley de inocuidad de los alimentos	28.06.2008	Artículo 1; La presente ley tiene por objeto garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo	Artículo 5: Asegurar que el personal que intervenga en todas y cualquiera de las fases de la cadena alimentaria, cumpla con realizarlo conforme a los Principios Generales de Higiene del <i>Codex Alimentarius</i> .	http://www.se.nasa.gob.pe/RepositorioAP/S/0/0/JER/SE/CCION_NOR_AGROA/DL_%201080%20M	Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria constituida por el Ministerio de Salud (quien la preside), Agricultura y Producción.

				de toda la cadena alimentaria, incluido piensos.			
E	Decreto Supremo N° 034-2008-Ag	Aprueban Reglamento de la Ley de inocuidad de los alimentos	17 .12.2008	Artículo 3°.- Ámbito de aplicación Las disposiciones de la Ley y del presente Reglamento constituyen normas de orden público de aplicación a toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho, patrimonios autónomos, o cualquiera otra	Artículo 8: Los proveedores son responsables directos de la inocuidad de los alimentos y piensos que suministran. Los proveedores deben cumplir con la normativa sanitaria sustentada en la aplicación de los Principios Generales de Higiene, como las	https://cdn.www.gob.pe/uploader/document/file/1182660/34-2008-AG20200802-1197146-1b113ux.pdf?v=1596385068_gales_200812_17.indd	Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) / Gobierno Regional (G.R.) / Gobierno Local (G.L.)

			<p>entidad, de derecho público o privado, con o sin fines de lucro, que directa o indirectamente participe en alguna de las fases de la cadena alimentaria de consumo humano en todo el territorio nacional.</p>	<p>Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Pesca y Acuícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y otras normas establecidas por las autoridades competentes. El incumplimiento de las disposiciones señaladas en el presente artículo,</p>	
--	--	--	--	--	--

					<p>genera en los infractores responsabilidad administrativa, independientemente de la responsabilidad penal y civil que pudiera corresponder.</p>		
E	D.S. 020-2022-PRODUCE	Decreto Supremo que aprueba el Reglamento sectorial de inocuidad para las	31.12.2022	Artículo 1º: El Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, en adelante	Artículo 21.1 Las embarcaciones pesqueras comerciales (artesanales, de menor escala y mayor escala) y las embarcaciones que	https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/4013142/D.S.%20N%C2%BA%20020-2022-PRODUCE.pdf	Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)

		<p>actividades pesqueras y acuícolas</p>	<p>"Reglamento Sectorial", tiene por objeto establecer los requerimientos sanitarios relativos a la inocuidad que deben cumplirse en el desarrollo de las actividades pesqueras y acuícolas, en cada etapa de la cadena productiva. Artículo 24º: En adición a lo establecido en la normativa vigente, las embarcaciones</p>	<p>operan en concesiones acuícolas deben estar diseñadas, construidas y equipadas de manera que permitan: 1. Una manipulación rápida y eficaz de los recursos y productos hidrobiológicos, incluyendo, cuando corresponda, la ejecución de tratamientos previos en espacios</p>	<p>f.pdf?v=1673389969</p>
--	--	--	--	---	---

			<p>pesqueras artesanales de moluscos bivalvos y gasterópodos marinos, y aquellas embarcaciones que operan en concesiones acuícolas deben: 1. Contar con sistemas de drenaje manual o mecánico que protejan a la captura o los recursos hidrobiológicos del drenaje del líquido</p>	<p>específicos. 2. Su limpieza, desinfección y mantenimiento. 3. Aplicar los métodos o sistemas de preservación a bordo de la captura y/o de los productos hidrobiológicos o los métodos que garanticen la supervivencia de los recursos hidrobiológicos. 4. Prevenir la contaminación de</p>	
--	--	--	--	---	--

			<p>intravalvar, de corresponder en las bodegas y/o lugares de almacenamiento. 2. Contar con un área donde se estibe la captura o los recursos hidrobiológicos, cuyas superficies sean lisas, impermeables, resistentes a la corrosión, no tóxicas y que no transmitan olores y</p>	<p>recursos hidrobiológicos con el agua sentina, aguas residuales, humo, carburantes, aceites, grasas y/u otras sustancias nocivas. 5. Prevenir los daños físicos en los recursos y productos hidrobiológicos. Artículo</p>	
--	--	--	--	---	--

				sabores a los mismos.			
E	LEY N° 26821	Ley Orgánica para el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales	25.06.1997	Artículo 2°.- La presente Ley Orgánica tiene como objetivo promover y regular el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales, renovables y no renovables, estableciendo un marco adecuado para el fomento a la inversión, procurando un	Artículo 6: El Estado es soberano en el aprovechamiento de los recursos naturales. Su soberanía se traduce en la competencia que tiene para legislar y ejercer funciones ejecutivas y jurisdiccionales sobre ellos. Artículo 7.- Es responsabilidad del Estado promover el	https://www.ana.gob.pe/sites/default/files/normatividad/files/ley_26821_001.pdf	Autoridad Nacional del Agua (ANA)

			<p>equilibrio dinámico entre el crecimiento económico, la conservación de los recursos naturales y del ambiente y el desarrollo integral de la persona humana.</p>	<p>aprovechamiento sostenible de los recursos naturales, a través de las Leyes especiales sobre la materia, las políticas del desarrollo sostenible, la generación de la infraestructura de apoyo a la producción, fomento del conocimiento científico tecnológico, la libre iniciativa y la innovación productiva. El Estado</p>	
--	--	--	--	---	--

					impulsa la transformación de los recursos naturales para el desarrollo sostenible.		
E	Decreto Ley N° 25977	Ley General de Pesca	21 .12.1992.	Artículo 1.- La presente Ley tiene por objeto normar la actividad pesquera con el fin de promover su desarrollo sostenido como fuente de alimentación, empleo e ingresos y de asegurar un aprovechamiento	El Estado propicia el desarrollo de la actividad pesquera artesanal, así como la transferencia de tecnología y la capacitación de los pescadores artesanales, otorgando los incentivos y beneficios previstos	https://www.senace.gob.pe/wp-content/uploads/2016/10/NAS-4-8-01-D-LEY-25977.pdf	Ministerio de la Producción (PRODUCE)

				responsable de los recursos hidrobiológicos, optimizando los beneficios económicos, en armonía con la preservación del medio ambiente y la conservación de la biodiversidad.	en las pertinentes disposiciones legales.		
E	Decreto Supremo N° 012-2001-PE	Aprueban El Reglamento de la Ley General Pesca	14.03.2001	Artículo 11.- El régimen de acceso a la actividad pesquera extractiva está constituido por las autorizaciones	Los titulares de actividades de pesca artesanal deberán desarrollar las mismas, adoptando medidas para la	https://www.fao.org/faolex/reports/details/es/c/LEX-FAOC030956/	Ministerio de la Producción (PRODUCE)

			<p>de incremento de flota y los permisos de pesca, los mismos que se otorgan de acuerdo a lo dispuesto en los Capítulos II y III del Título III y en el párrafo 121.1 (*)</p> <p>RECTIFICADO</p> <p>POR FE DE</p> <p>ERRATAS del presente Reglamento, así como de acuerdo al grado de explotación de los</p>	<p>protección y conservación de los ecosistemas que sirven de sustento a su actividad y acciones de control de la contaminación y deterioro ambiental.</p>		
--	--	--	--	--	--	--

				recursos hidrobiológicos existente al momento de expedirse la resolución administrativa constitutiva del derecho.		
E	Decreto Supremo N° 001-2014- PRODUCE	Aprueban Reglamento del Sistema de Seguimiento Satelital para Embarcacio	10.06.2014	Artículo 1°: Apruébese el Reglamento del Sistema de Seguimiento Satelital para embarcaciones pesqueras -		https://faolex.fao.org/docs/pdf/per134423.pdf Ministerio de la Producción (PRODUCE)

		nes Pesqueras (SISESAT)		SISESAT, el cual forma parte integrante del presente Decreto Supremo.			
E	Decreto Supremo N° 006-2016- PRODUCE	Establecen disposicio- nes generales para el fortalecimien to de la pesca artesanal en las cadenas productivas	15.06. 2016	Artículo 1º: La presente norma tiene por objeto establecer disposiciones generales para fortalecer la pesca artesanal mejorando la participación de los armadores de embarcaciones		https://www2. produce.gob.p e/dispositivos/ publicaciones/ ds006-2016- produce.pdf	Ministerio de la Producción (PRODUCE)

				pesqueras artesanales y de sus trabajadores, en la fase de provisión de insumos de las cadenas productivas de los mercados de productos hidrobiológicos, con los beneficios de la asociatividad; a través de la creación, implementación y funcionamiento de Programas Piloto		
--	--	--	--	---	--	--

				para el Fortalecimiento de la Pesca Artesanal, por zonas geográficas y recursos.			
E	Decreto Legislativo N° 1273	Decreto Legislativo para facilitar el desarrollo de la actividad pesquera artesanal a través de la formalización de embarcacion	22 .12. 2016	Artículo 1.- Objeto El presente Decreto Legislativo tiene por objeto simplificar los procedimientos administrativos requeridos para facilitar el desarrollo de la actividad pesquera artesanal a través de la formalización de	Créase el Sistema de Formalización Pesquera Artesanal, en adelante SIFORPA, a cargo del Ministerio de la Producción, como una herramienta informática que integra los procedimientos administrativos	https://busquedas.elperuano.pe/dispositivo/NL/1466244-1	Ministerio de la Producción Gobiernos Regionales

	es de hasta 6.48 de arqueo bruto		embarcaciones de hasta 6.48 de arqueo bruto. Se entiende que se ha concluido la formalización pesquera artesanal cuando se obtiene el permiso de pesca.	vinculados para el otorgamiento del permiso de pesca artesanal de embarcaciones de hasta 6.48 de arqueo bruto, a ser otorgados por las instancias competentes en materia de pesca artesanal de los Gobiernos Regionales o por el Ministerio de la Producción, según corresponda. Los		
--	--	--	--	--	--	--

					manuales, guías de usuario, u otros documentos requeridos para el uso del SIFORPA, son desarrollados por el Ministerio de la Producción, considerando el procedimiento para la formalización pesquera simplificada		
E	Decreto Legislativo N° 1392	Decreto Legislativo que	6 .09. 2018	Artículo 1.- Objeto El presente Decreto Legislativo tiene por objeto la	Artículo 2 Literal 2.1. El presente Decreto Legislativo es de aplicación al	https://busquedas.elperuano.pe/dispositivo	Ministerio de la Producción, Gobiernos Regionales,

		promueve la formalización de la actividad pesquera artesanal	formalización de la actividad pesquera artesanal realizada con embarcaciones pesqueras mayores a 6.48 de arqueo bruto y hasta 32.6 m3 de capacidad de bodega en el ámbito marítimo, en armonía con la conservación y uso sostenible de los recursos hidrobiológicos.	armador, propietario o poseedor de embarcación pesquera artesanal mayor a 6.48 de arqueo bruto hasta 32.6 m3 de capacidad de bodega, que realiza faenas de pesca en el ámbito marítimo, que no cuentan con permiso de pesca artesanal, o que contando con este no coincidan las dimensiones reales	/NL/1688406-1	Dirección General de Capitanías y Guardacostas (DICAPI), el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)
--	--	--	--	--	---------------	--

					<p>con las que figuran en el certificado de matrícula correspondiente.</p> <p>Literal 2.2. Los Gobiernos Regionales, el Ministerio de la Producción, la Dirección General de Capitanías y Guardacostas (DICAPI), el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) son los encargados</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>de aplicar e implementar las disposiciones referidas al proceso de formalización establecido en el presente Decreto Legislativo en el ámbito de sus competencias. DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA MODIFICATORIA Única. - Modificación del Decreto Legislativo N° 1195, Ley General de</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>Acuicultura.</p> <p>Modificase el último párrafo del artículo 19 y el numeral 31.1 del artículo 31 del Decreto Legislativo N° 1195, Ley General de Acuicultura, en los siguientes términos:</p> <p>“Artículo 19.- Categorías productivas. (...) Los pescadores artesanales deberán organizarse</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>adoptando las formas asociativas, empresariales o cooperativas, conforme al marco legal vigente para el desarrollo de actividades productivas, a fin de acceder a las categorías AMYPE y AMYGE.”.</p> <p>“Artículo 31.- Reserva de áreas habilitadas para concesión acuícola.</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

	Decreto Legislativo N° 1393	Decreto Legislativo que regula la interdicción en las actividades ilegales en pesca	6 .09. 2018	Artículo 1º: Establecer acciones de interdicción con la finalidad de combatir las actividades ilegales en pesca y las relacionadas a ellas para contribuir a garantizar la sostenibilidad de los recursos naturales	Tercera: La ejecución de una medida de interdicción determina que no se inicie o continúe el procedimiento administrativo sancionador por la misma actividad ilegal que motivó la acción de interdicción. Para el caso de los actores involucrados en el proceso de formalización de la	https://busquedas.elperuano.pe/dispositivo/NL/1688406-2	Ministerio de la Producción, Gobiernos Regionales, Dirección General de Capitanías y Guardacostas (DICAPI), el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)
--	-----------------------------	---	-------------	--	---	---	---

					<p>actividad pesquera artesanal no se aplica la medida de interdicción respecto a la extracción de recursos hidrobiológicos con embarcación pesquera sin el permiso de pesca correspondiente.</p>		
X	<p>DECRETO SUPREMO 007-2004-PRODUCE</p>	<p>APRUEBAN NORMA SANITARIA DE MOLUSCOS BIVALDOS</p>	<p>22.03.2004</p>	<p>Artículo 1º: La presente Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, en adelante denominada la</p>	<p>Artículo 5ª: numeral 4: Mantener una Lista o Padrón de los pescadores, buzos, armadores y procesadores de</p>	<p>https://transparencia.produce.gob.pe/imagenes/stories/Reportorio/transparencia/proye</p>	<p>Son responsables directos del cumplimiento de la Norma, las personas</p>

	VIVOS, APLICABLE A LAS FASES DE EXTRAC- CIÓN O RECOLEC- CIÓN, REINSTALA CIÓN, DEPURA- CIÓN, TRANSPOR TE, PROCESA- MIENTO Y	Norma, tiene por objeto regular las condiciones y requisitos de seguridad sanitaria y de calidad que deben reunir los moluscos bivalvos destinados directamente al comercio o a su procesamiento para consumo humano, incluyendo requerimientos para las áreas de extracción o	molusco bivalvos, así como de sus gremios o asociaciones	ctos-de- inversion/nivel es-de- servicio/2021/ FONDEPES/ NS/Decreto_S upremo_N_07 _2004_PROD UCE.pdf	naturales o jurídicas que realicen actividades de extracción o recolección, cultivo, reinstalación, depuración, desembarque, procesamien- to, transporte y comercializa- ción de moluscos bivalvos en el
--	---	--	--	--	--

	COMERCIA LIZACIÓN	recolección y para las concesiones acuícolas. Esta Norma se sustenta en los principios y disposiciones establecidas en la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada por Decreto Supremo N° 040- 2001-PE y, adicionalmente, constituye instrumento de	territorio peruano.
--	----------------------	--	------------------------

				gestión para la explotación de moluscos bivalvos.			
E	Decreto Supremo N° 003-2018-PRODUCE	Decreto Supremo que modifica el Decreto Supremo N° 006-2016-PRODUCE, establecen disposiciones generales para el fortalecimiento de la	15.03.2018	Artículo 1º: la presente norma tiene por objeto fortalecer la política de formalización y desarrollo de la pesca artesanal, mediante su aplicación a los armadores de embarcaciones pesqueras hasta 32.6 m3 de capacidad de	Artículo 10: Los armadores de las embarcaciones pesqueras comprendidas en los Programas Piloto, cuyas características reales difieren de las consignadas en el certificado de matrícula, se encuentran obligados a obtener un nuevo	https://www.gob.pe/institucion/produce/normas-legales/14092-9-003-2018-produce	Autoridad Marítima Nacional

		pesca artesanal en las cadenas productivas		bodega con certificado de matrícula obtenido fuera de los alcances de Decreto Legislativo N° 1273, Decreto legislativo para facilitar el desarrollo de la actividad pesquera artesanal a través de la formalización de embarcaciones de hasta 6.48 de arqueo bruto, en la fase de provisión de	certificado de matrícula.		
--	--	--	--	--	---------------------------	--	--

				<p>insumos de las cadenas productivas de los mercados de productos hidrobiológicos, con los beneficios de la asociatividad; mediante el diseño, implementación y funcionamiento de Programas Piloto, por zonas geográficas y en función de recursos hidrobiológicos específicos.</p>		
--	--	--	--	--	--	--

E	Decreto Supremo N° 005-2019-PRODUCE	Decreto Supremo que modifica el Decreto Supremo N° 006-2016-PRODUCE, establecen disposiciones generales para el fortalecimiento de la pesca artesanal en	19.06.2019	Artículo 1º: El presente Decreto supremo tiene por objeto modificar los numerales 6.7 y 6.9 de 3º artículo 6 del Decreto Supremo N° 006-2016-PRODUCE, Establecen disposiciones generales para el fortalecimiento de la Pesca Artesanal en las cadenas productivas	“Artículo 6.- Permisos de pesca (...) 6.7 Los permisos de pesca otorgados dentro del marco de los Programas Piloto guardan relación con el esfuerzo pesquero del conjunto de embarcaciones pesqueras comprendidas en dichos títulos. En ese sentido la salida de socios de la cooperativa pesquera debe ser	https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/339113/Decreto_Supremo_N_005-2019-PRODUCE20190703-25057-fpxp5r.pdf?v=1562190106	Ministerio de la Producción (PRODUCE)
---	-------------------------------------	--	------------	---	---	---	---------------------------------------

	las cadenas productivas			puesta en conocimiento de la Dirección General de Pesca para Consumo Humano Directo e Indirecto en un lapso no mayor de cinco (5) días hábiles. Durante la vigencia del permiso de pesca otorgado en el marco de los Programas Piloto, se permite el cambio de titular siempre que el adquirente tenga la		
--	-------------------------	--	--	---	--	--

					<p>calidad de socio de la cooperativa y cumpla con las condiciones previstas en el artículo 34 del Reglamento de la Ley General de Pesca, aprobado por Decreto Supremo N° 012-2001-PE.</p> <p>(...)</p> <p>6.9 Los permisos de pesca otorgados en el marco de los Programas Piloto caducan en los siguientes</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

				<p>supuestos:</p> <p>a) A los dieciséis (16) meses contados desde la emisión del primer permiso de pesca, en caso de incumplimiento de la condición establecida en el literal d) del numeral 5.2 del artículo 5 del presente Decreto Supremo.</p> <p>b) A los veinticuatro (24) meses contados desde la emisión del primer permiso de</p>		
--	--	--	--	---	--	--

					pesca, en caso de incumplimiento de alguna de las condiciones generales previstas en el numeral 5.2 del artículo 5, a excepción de la condición establecida en el literal d) y, en caso de incumplimiento de las obligaciones dispuestas en el numeral 6.4 del artículo 6 del		
--	--	--	--	--	---	--	--

					presente Decreto Supremo”.		
E	Decreto Supremo N° 011-2019-PRODUCE	Decreto Supremo que establece disposiciones para fortalecer las medidas de ordenamiento pesquero aplicables en el ámbito marítimo adyacente al	26 .07.2019	Artículo 2º: El presente Decreto Supremo es de aplicación a los titulares de permisos de pesca artesanales que, por estar equipados con redes de cerco o arrastre de fondo y media agua, califican como embarcaciones pesqueras de	Segunda: La Autoridad Marítima Nacional, en el marco de sus funciones, en caso detecte alguna embarcación pesquera que se encuentre en el Listado previsto en el numeral 3.1 del artículo 3 del presente Decreto Supremo, pero que	https://busquedas.elperuano.pe/dispositivo/NL/1792655-11	Ministerio de la Producción (PRODUCE)

		departamen- to de tumbes		menor escala del Ámbito Marítimo Adyacente del Departamento de Tumbes	no haya tramitado y obtenido su permiso de pesca de menor escala en el marco del presente Decreto Supremo, procederá conforme al Decreto Legislativo 1393, Decreto legislativo que regula la interdicción en las actividades ilegales en pesca.		
E	Decreto Supremo N° 016-2019- PRODUCE	Decreto Supremo que modifica el Decreto	17.10. 2019	Artículo 1º: El presente Decreto Supremo tiene por objeto modificar el	Artículo 6º numeral 6.9 literal a): En caso de incumplimiento de la condición	https://www.gob.pe/institucion/produce/normas-	Ministerio de la Producción (PRODUCE)

		Supremo n° 006-2016-PRODUCE, establecen disposiciones generales para el fortalecimiento de la pesca artesanal en las cadenas productivas		literal a) del numeral 6.9 del artículo 6 del Decreto Supremo N° 006-2016-PRODUCE; Establecen disposiciones generales para el fortalecimiento de la pesca artesanal en las cadenas productivas.	establecida en el literal d) del numeral 5.2 del artículo 5 del presente Decreto Supremo, el último día hábil del mes de marzo de 2020.	legales/344070-016-2019-produce	
E	Decreto Supremo N°	Decreto Supremo que modifica	13.08.2020	Artículo 1º: El presente Decreto Supremo tiene por	Artículo 2º: Modifíquese los artículos 4, 5 y 6 del	https://cdn.www.gob.pe/uploads/document	Ministerio de la Producción (PRODUCE)

015-2020- PRODUCE	el Decreto Supremo N° 006-2016- PRODUCE, establecen disposicio- nes generales para el fortalecimien to de la pesca artesanal en las cadenas productivas	objeto modificar el Decreto Supremo N° 006-2016- PRODUCE; Establecen disposiciones generales para el fortalecimiento de la pesca artesanal en las cadenas productivas.	Decreto Supremo N° 006-2016- PRODUCE, Establecen disposiciones generales para el fortalecimiento de la pesca artesanal en las cadenas productivas.	/file/1252971/ D.%20S.%20 N%C2%BA% 20015-2020- PRODUCE.pd f?v=15980425 33
----------------------	---	--	---	---

E	Decreto Supremo N° 016-2021-PRODUCE	Decreto Supremo que modifica el Decreto Supremo n° 006-2016-PRODUCE, establecen disposiciones generales para el fortalecimiento de la pesca artesanal en	23.07.2021	Artículo 1º: Modifíquese el literal d) del numeral 5.2 del artículo 5 y el numeral 6.9 del artículo 6 del Decreto Supremo N° 006-2016-PRODUCE, Establecen disposiciones generales para el fortalecimiento de la pesca artesanal en las cadenas productivas.	Artículo 5º: d) Los socios de las cooperativas deben instalar en sus embarcaciones pesqueras un equipo satelital u otro sistema alternativo de seguimiento, operativo y conectado al centro de control del Sistema de Seguimiento Satelital (SISESAT) del Ministerio de la Producción y al	https://busquedas.elperuano.pe/dispositivo/NL/1975869-6	Ministerio de la Producción (PRODUCE)
---	-------------------------------------	--	------------	--	--	---	---------------------------------------

		las cadenas productivas			Sistema de Identificación y Monitoreo del Tráfico Acuático (SIMTRAC) de la Autoridad Marítima Nacional; conforme a la normativa vigente, a fin de fortalecer las medidas para prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal.”	
E	Decreto Supremo N° 003-2022-PRODUCE	Decreto Supremo que modifica el Decreto	14.04.2022		Única Disposición Complementaria Transitoria: Amplíese el plazo de duración	Ministerio de la Producción (PRODUCE)

	Supremo n° 006-2016- PRODUCE, establecen disposicio- nes generales para el fortalecimien to de la pesca artesanal en las cadenas productivas		de los Programas Piloto implementados, a que se refiere el artículo 9 del Decreto Supremo N° 006- 2016 PRODUCE, Establecen disposiciones generales para el fortalecimiento de la pesca artesanal en las cadenas productivas, hasta el 31 de julio de 2022.	
--	---	--	--	--

E	Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Decreto Supremo que aprueba el Reglamento sectorial de inocuidad para las actividades pesqueras y acuícolas	30.12.2022	Artículo 2: El Reglamento Sectorial tiene por finalidad fortalecer el marco jurídico vigente para el desarrollo de las actividades de la cadena productiva pesquera y acuícola en materia de inocuidad, en aras de proteger la salud pública.	Artículo 4, Literal 15: Embarcación pesquera: Infraestructura pesquera con certificado de matrícula que se encuentra autorizada y equipada para la pesca y, puede realizar o no, actividades relacionadas con la pesca tales como el transporte, almacenamiento, preservación y/o	https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/4013142/D.S.%20N%C2%BA%20020-2022-PRODUCE.pdf?v=1673389969	Ministerio de la Producción (PRODUCE)
---	-------------------------------------	---	------------	---	---	---	---------------------------------------

					procesamiento de productos hidrobiológicos.		
E	Decreto Supremo N° 003-2023-PRODUCE	Decreto Supremo que establece disposiciones para los armadores de embarcaciones pesqueras artesanales con permiso de pesca	13.05.2022	Artículo 2: El presente Decreto Supremo es aplicable a los armadores de embarcaciones pesqueras artesanales con permiso de pesca.	Única. - Vigencia de los permisos de pesca otorgados en el marco del decreto supremo N° 006-2016-PRODUCE: artículos permisos de pesca otorgados en el marco del Decreto Supremo N° 006-2016-PRODUCE, mantienen su vigencia hasta el 31 de diciembre de	https://busquedas.elperuano.pe/dispositivo/NL/2177547-3	Ministerio de la Producción (PRODUCE)

		<p>obtenido en el marco del numeral 6.2 del artículo 6 del Decreto Supremo N° 006-2016-PRODUCE, establecen disposiciones generales para el fortalecimiento de la pesca artesanal en</p>			<p>2023, con excepción de aquellos que obtengan su permiso de pesca en el marco del artículo 3 del presente Decreto Supremo. La presente disposición es aplicable a aquellos permisos de pesca que se otorguen en el marco de lo establecido en el numeral 6.2 del artículo 6 del Decreto Supremo N° 006-2016-PRODUCE,</p>		
--	--	---	--	--	--	--	--

		las cadenas productivas			respecto de las solicitudes presentadas ante la Dirección General de Pesca Artesanal del Viceministerio de Pesca y Acuicultura del Ministerio de la Producción, hasta la fecha de publicación del presente Decreto Supremo.		
E	Ley 31749	Ley que reconoce la pesca tradicional ancestral y	20.05.2023	Artículo 1: La presente norma tiene por objeto establecer disposiciones	Artículo 3. La pesca tradicional artesanal es un tipo de actividad pesquera realizada con el	https://busquedas.elperuano.pe/dispositivo/NL/2179664-1	MINISTERIO DE LA PRODUCCION -IMARPE

		<p>la pesca tradicional artesanal e impulsa su preservación dentro de las cinco millas marítimas peruanas</p>		<p>generales para fortalecer la pesca artesanal mejorando la participación de los armadores de embarcaciones pesqueras artesanales y de sus trabajadores, en la fase de provisión de insumos de las cadenas productivas de los mercados de productos hidrobiológicos, con</p>	<p>empleo de embarcaciones menores o sin ellas, con predominio del trabajo manual. Este tipo de pesca se realiza en embarcaciones artesanales e incluye únicamente métodos no destructivos y selectivos no mecanizados para su ejecución; es decir, no utiliza aparejos navales utilizados en la pesca industrial,</p>		
--	--	---	--	---	--	--	--

				<p>los beneficios de la asociatividad; a través de la creación, implementación y funcionamiento de Programas Piloto para el Fortalecimiento de la Pesca Artesanal, por zonas geográficas y recursos.</p>	<p>como redes de arrastre, palangres, grandes redes de cerco ni dragas hidráulicas, las cuales no solo destruyen ecosistemas marinos, sino que también son prácticas poco selectivas, ...</p>		
E	Ley N° 30063	Ley de creación del Organismo Nacional De	10.07. 2013	El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) tiene	Artículo 9: Literal i): El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)	https://www.sanipes.gob.pe/normativas/10_30063.pdf	Organismo Nacional de Sanidad

		Sanidad Pesquera (SANIPES)	competencia para normar, supervisar y fiscalizar los servicios de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de pñenos de origen hidrobiológico, en el ámbito nacional, así como aquellos servicios complementarios y vinculados que brinden los agentes públicos o privados relacionados con el	tiene las siguientes funciones: Emitir protocolos de normas sanitarias para su cumplimiento, así como permisos, licencias, autorizaciones y concesiones en los ámbitos pesquero y acuícola.	Pesquera (SANIPES)
--	--	----------------------------------	--	---	-----------------------

			<p>sector pesca, enmarcados en las medidas y normas sanitarias y fitosanitarias internacionales. Entiéndase que se encuentra comprendido dentro del ámbito del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) el procesamiento pesquero, las embarcaciones, la</p>		
--	--	--	--	--	--

				infraestructura pesquera, el embarque, y otros bienes y actividades vinculadas a la presente Ley			
E	Decreto Legislativo N° 1402	Decreto Legislativo que modifica diversos artículos de la Ley n° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional De	11.09.2018	Artículo 1.2- La finalidad del presente Decreto Legislativo es fortalecer al SANIPES como Autoridad Sanitaria en materia de sanidad e inocuidad de las actividades	EL Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) tiene competencia para normar y fiscalizar los servicios de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos e ingredientes de	https://busquedas.elperuano.pe/dispositivo/NL/1689969-2	Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)

		Sanidad Pesquera (SANIPES)		pesqueras y acuícolas.	piensos de origen hidrobiológico y con destino a especies hidrobiológicas, en el ámbito nacional vinculados que brinden los agentes públicos o privados relacionados con el sector de la pesca y acuicultura, enmarcados en las medidas y normas sanitarias y fitosanitarias internacionales. Entiéndase que se		
--	--	----------------------------------	--	---------------------------	---	--	--

					encuentra comprendido dentro del ámbito del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) el procesamiento pesquero, las embarcaciones, la infraestructura pesquera y acuícola, el embarque, y otros bienes y actividades vinculados a la presente ley.		
--	--	--	--	--	--	--	--

E	Resolución Ministerial N° 069-2019-PRODUCE	Modifican Reglamento Del Sistema De Seguimiento Satelital Para Embarcaciones Pesqueras - SI -SISESAT	2.03.2019	únicos La Dirección General de Pesca para Consumo Humano Directo e Indirecto, en el plazo de treinta (30) días contados al día siguiente de publicada la presente Resolución Ministerial, conjuntamente con la Dirección General de Pesca Artesanal, y con el apoyo técnico de la		https://busquedas.elperuano.pe/dispositivo/NL/1745974-1	Ministerio de la Producción (PRODUCE)
---	--	--	-----------	---	--	---	---------------------------------------

			Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción en materia de Pesca y Acuicultura, remitirán al Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura, la propuesta del Programa según lo dispuesto en la Sexta Disposición Complementaria Transitoria del Recurso Anchoqueta		
--	--	--	---	--	--

				<p>para Consumo Humano Directo, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2017-PRODUCE, conteniendo como mínimo las siguientes consideraciones: plan general del Programa, cronograma y plazo de ejecución señalando los objetivos, el alcance, las</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				<p>direcciones de líneas participantes y sus responsabilidades, condiciones a bordo que deben observar los titulares de las embarcaciones sujetas al Programa, plan de cierre del Programa.</p>		
--	--	--	--	---	--	--

E	Decreto Supremo N° 010-2019- PRODUCE	Aprueban el Reglamento de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)	14 .07. 2019	Artículo 1: El Reglamento tiene por objeto establecer las disposiciones reglamentarias de la Ley 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) con la finalidad de establecer instrumentos de idóneos en aras de proteger la salud	Infraestructuras pesqueras: Embarcaciones pesqueras de mayor y menor escala y artesanales, las infraestructuras de desembarque, los vehículos de transporte de productos hidrobiológicos, las plantas de procesamiento (artesanal e industriales a excepción de las	https://busquedas.elperuano.pe/dispositivo/NL/1788547-5	Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)
---	---	---	-----------------	--	---	---	--

				<p>pública y asegurar el estatus sanitario de la zona y/o compartimento donde se encuentran los recursos hidrobiológicos.</p>	<p>plantas de piensos), los almacenes de productos hidrobiológicos; y aquellas en las que, indistintamente, se extraiga o recolecte, transporte, desembarque, manipule, produzca, procese, almacene, descargue, distribuya o comercialice entre otras actividades, a los productos hidrobiológicos.</p>		
--	--	--	--	---	---	--	--

E	Resolución de Presidencia Ejecutiva Nº 007-2021-SANIPES/PE	Aprueban formulario único para procedimiento del TUPA del Organismo Nacional De Sanidad Pesquera (SANIPES) y los modelos estándar del manual de higiene y saneamiento y del manual	30.01.2021	Artículo 1: Apruébese el Formulario único para el procedimiento TUPA Nº 23 del Texto Único de Procedimientos Administrativos - TUPA del Organismo nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), aprobado por Decreto Supremo Nº 025-2015-	Emisión de protocolo técnico para autorización de instalación: desembarcaderos pesqueros artesanales (DPAS), muelles, sistemas de descarga y puntos de descarga de moluscos bivalvos y centros de depuración y desarenado Emisión de protocolo técnico para autorización temporal	https://www.gob.pe/institucion/sanipes/normas-legales/1605146-007-2021-sanipes-pe	Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)
---	--	--	------------	--	--	---	--

		<p>de buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo</p>		<p>PRODUCE, a fin que los administrados hagan uso del mismo en las solicitudes referidas a la habilitación sanitaria de embarcaciones pesqueras artesanales y/ molusco bivalvos.</p>	<p>de instalación de puntos de descarga en áreas remotas de moluscos bivalvos vivos de bancos naturales</p> <hr/> <p>Emisión de Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de ... plantas de procesamiento primario o artesanal y elaboración de piensos.</p> <hr/> <p>Emisión de protocolo técnico de ampliación a nuevos</p>		
--	--	---	--	--	---	--	--

					productos para plantas ..., plantas de procesamiento primario artesanal ...		
					Emisión o ampliación de protocolo técnico para habilitación sanitaria para Desembarcaderos Pesqueros Artesanales (DPAs), muelles, sistemas de descarga, puntos de descarga para moluscos bivalvos vivos.		

					Emisión de protocolo técnico para habilitación sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados)		
					Emisión de protocolo técnico para permiso de pesca de embarcaciones artesanales de la		

					pesca y/o de moluscos bivalvos		
					Emisión de protocolo técnico para habilitación sanitaria de embarcaciones artesanales de la pesca y/o de moluscos bivalvos		

Nota: elaborado en base a la información disponible en los portales web de transparencia de los ministerios y gobierno peruano.