



Red Nacional de Información



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Acuícola

f /RNIAPERU

@RNIAPERU

RNIAPERU

PRODUCE certifica su Sistema de Gestión de la Calidad con la Norma ISO 9001:2015



• También en
esta edición



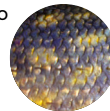
Más de 2 mil centros de
producción acuícola podrán
obtener la habilitación
sanitaria

Pág. 2



Organizan evento en el Marco
del Plan de Acción para la
Implementación del Plan de
Manejo del Cultivo de Tilapia
en ambientes artificiales

Pág. 7



Escamas de pescado como
aplicación biotecnológica
en nanomateriales

Pág. 8



Más de 2 mil centros de producción acuícola podrán obtener la habilitación sanitaria gracias a los Lineamientos aprobados



SANIPES publicó lineamientos de elaboración de manuales estándar de buenas prácticas y procedimientos de higiene, facilitando la obtención de la habilitación y formalización

El Ministerio de la Producción, a través del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), informó que más de 2000 centros de producción acuícola (CPA) podrán tramitar o renovar en un menor periodo de tiempo la habilitación sanitaria, tras la aprobación de nuevos lineamientos técnicos que estandariza la elaboración de los manuales de buenas prácticas (BPA) y de procedimientos de higiene (PH) mejorando la gestión sanitaria aplicada en las infraestructuras.

El documento denominado "Lineamiento para la elaboración de los manuales técnicos en materia sanitaria para el desarrollo de la actividad acuícola", aprobado mediante Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 064-2022-SANIPES-PE, se encuentra dirigido a los productores de la acuicultura de micro y pequeña empresa (AMYPE), así como acuicultura de mediana y grande empresa (AMYPE).

Ambos manuales son requisitos obligatorios para la obtención del protocolo de habilitación sanitaria, otorgado por SANIPES; y en el caso de los CPA que ya se

encuentren habilitados, deben adecuarlas en el plazo de un año, con ello optimizarán la crianza o el cultivo de peces, moluscos y crustáceos, bajo la normativa vigente.

De acuerdo a estadísticas de PRODUCE, la trucha, la concha de abanico, el langostino, la tilapia y el paco son las principales especies hidrobiológicas que se cultivan en el país, por lo que la uniformidad de dichos manuales favorecerá a su adecuado manejo sanitario, fortalecimiento de las medidas de bioseguridad y control preventivo, así como la detección oportuna de sustancias contaminantes o residuales durante todo el ciclo de la cadena productiva en cada CPA.

Con ello, se promoverá una mayor producción y expendio de los productos acuícolas, al igual que nuevas oportunidades de acceso a mercados nacionales y externos con el ofrecimiento de sus productos de manera segura.

Es importante resaltar que, la implementación de estos lineamientos en los

manuales respectivos, pretende acortar la brecha fomentando la formalización de los establecimientos y permitirá el desarrollo de la acuicultura bajo estándares de calidad e inocuidad para asegurar la comercialización de productos sanos e inocuos.

Capacitación para acuicultores

Próximamente, se prevé llevar a cabo actividades de capacitación en la elaboración de dichos manuales técnicos junto con PRODUCE y las Direcciones Regionales de la Producción (DIREPRO). De la misma forma, las Oficinas Sanitarias Desconcentradas (OSD) de Sanipes realizarán eventos virtuales dirigidos a aquellos CPA que cuenten con sus protocolos de habilitación sanitaria con el fin de asesorarlos en la actualización de dichos documentos.

¿Que indica la norma?

Para el caso del *Manual de Buenas Prácticas Acuícolas* debe describir como mínimo las siguientes actividades:

1. Selección y acondicionamiento del medio
2. Manejo de reproductores (según corresponda)

3. Producción u obtención de semilla (según corresponda)
4. Siembra de la semilla
5. Manejo del recurso hidrobiológico en cultivo
6. Manejo del alimento de uso en acuicultura
7. Manejo de la calidad y condición sanitaria del agua
8. Manejo sanitario de la especie objetivo
9. Control preventivo para la detección de sustancias contaminantes y/o residuales
10. Aplicación de productos veterinarios de uso en acuicultura (según corresponda)
11. Medidas de bioseguridad sanitaria
12. Manejo de la cosecha
13. Transporte y/o movilización
14. Almacenamiento de los piensos e insumos de uso en acuicultura (según corresponda)
15. Capacitación del personal
16. Investigación y/o innovación tecnológica (de corresponder)

Para el caso del *Manual de Procedimiento de Higiene* debe describir como mínimo las siguientes actividades:

1. Limpieza y desinfección
2. Manejo de Residuos
3. Control de Plagas
4. Control de la calidad del agua

Sobre los registros que derivan de los manuales técnicos de los centros de producción acuícola, indican lo siguiente:

Cada actividad a ser desarrollada en los manuales técnicos debe contar con los respectivos registros que permitan la verificación de la ejecución de las mismas, de acuerdo a las disposiciones establecidas en la normativa sanitaria vigente.

Los registros deben permitir en todo momento garantizar la rastreabilidad de los recursos hidrobiológicos en cultivo así como de los alimentos e insumos de uso en acuicultura.

Para acceder y descargar la documentación oficial y a los lineamientos, pueden ingresar a:

<https://www.gob.pe/institucion/sanipes/normas-legales/3298261-064-2022-sanipes-pe>

Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 064-2022-SANIPES-PE

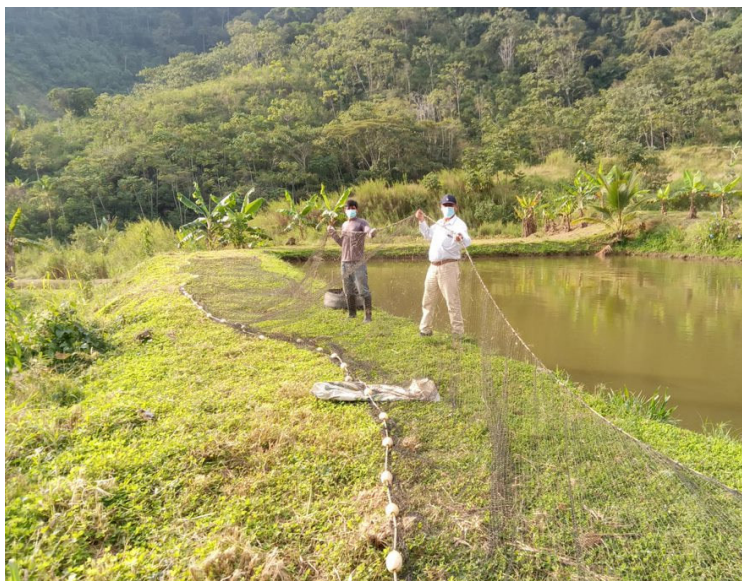
Lineamiento para la elaboración de los manuales técnicos en materia sanitaria para el desarrollo de la actividad acuícola

Fuente: SANIPES





PRODUCE certifica su Sistema de Gestión de la Calidad con la Norma ISO 9001: 2015



PRODUCE viene implementando desde marzo 2014 un Sistema de Gestión de Calidad (SGC), como una decisión estratégica que ayuda a mejorar continuamente el desempeño de sus procesos y proporcionar una base sólida para brindar un mejor servicio en beneficio del ciudadano.

En dicho marco y con la finalidad de contribuir a la mejora continua de los procesos y comprometidos a continuar brindando servicios con eficacia y oportunidad, la Dirección General de Acuicultura -DGA, en setiembre del 2021 incorporó al Sistema de Gestión de Calidad del Ministerio de la Producción, tres (03) servicios que viene realizando de manera continua:

a) Capacitación y asistencia técnica a los agentes de la acuicultura para la gestión y desarrollo de la actividad.

b) Certificado CITES de exportación de especies hidrobiológicas, productos o subproductos provenientes de la acuicultura.

c) Certificado para la importación de especies en sus diferentes estadios biológicos con fines de acuicultura.

En junio del 2022, se realizó la auditoría externa de seguimiento de certificación con ampliación de alcance, la misma que fue efectuada por el organismo certificador NQA con Casa Matriz Global en

Inglaterra, la cual fue llevada con éxito y permite la validez de la Certificación ISO 9001:2015 hasta marzo del 2023, teniendo en la actualidad un total de 31 servicios certificados, entre ellos, los servicios brindados por la Dirección General de Acuicultura.

La Dirección General de Acuicultura reafirma el compromiso de continuar con los esfuerzos de brindar los servicios mencionados de manera eficaz y oportuna, contribuyendo a la mejora de la calidad de los mismos, así como tener una mayor trazabilidad en todos los procesos de los servicios indicados, además de prever como actuar ante situaciones de funcionamiento normales, óptimas o adversas, lo cual permite afianzar la confianza del administrado con la Entidad.

Como resultado del proceso, el grupo de trabajo de la Dirección General de Acuicultura ha elaborado los siguientes documentos:

1. Servicio END TO END

End-to-end describe un proceso que lleva un sistema o servicio de principio a fin y ofrece una solución funcional completa,

normalmente sin necesidad de obtener nada de un tercero. En resumen, esto significa que todas las funciones de gestión de datos de las que hablamos se consolidan en una sola plataforma.

2. Fichas y mapas de proceso

La Ficha de Proceso es un documento donde se recogen las características más relevantes para el control de las actividades recogidas en el diagrama. Un mapa de procesos es un diagrama que permite ver de forma gráfica todos los procesos que se llevan a cabo dentro de una organización y sus interrelaciones.

3. Cuestionario

Es un documento que establece las actividades específicas de los procesos que se llevan a cabo en las diferentes áreas de la institución, los recursos necesarios para llevar a cabo el proceso, los principales insumos, los documentos o formatos utilizados, así como las salidas para los usuarios (resultado del proceso).

4. No conformidades

Según la norma ISO 9000:2005 una No Conformidad es un incumplimiento de un requisito del sistema, sea este especificado o no.

Se conoce como requisito una necesidad o expectativa establecida, generalmente explícita u obligatoria.

5. Indicadores

Un indicador es una característica específica, observable y medible que puede ser usada para mostrar los cambios y progresos que está haciendo un programa hacia el logro de un resultado específico.

6. Riesgos y oportunidades

Entendemos como riesgo la probabilidad de que ocurra un evento. Un riesgo puede ser negativo o positivo, en el caso de ser positivo, tenderemos a interpretarlo como una oportunidad, ya que nos facilitará el camino para obtener un resultado satisfactorio.

7. Control de registros

La gestión del riesgo es una función iterativa en las organizaciones, es parte de su gobernanza y su liderazgo, contribuye con la definición de su estrategia, sus objetivos, y la toma de decisiones en todos sus niveles, e implica abordar riesgos y oportunidades, con controles preventivos que minimicen los efectos negativos y maximicen los beneficios de aprovechar las oportunidades a medida que surjan.

8. Formatos controlados

Documento o plantilla en el que se anotan los datos relacionados con la realización de cualquier tarea del sistema.

9. Lista Maestra de Documentos Internos y Externos

Documento que indica o describe el total de manuales, procedimientos, instrucciones de trabajo, formatos y registros que contiene el Sistema de Gestión de la Calidad. Así mismo indica el nivel de revisión de cada uno de ellos, con el objetivo de utilizar siempre la última versión.

11. Documentos aplicables

Información y el medio en el que está sostenida. La información documentada es un medio por el cual una organización demuestra cumplimiento. Comunica lo que hacemos y cómo hacemos las cosas, comunica qué sucedió y qué resultados se lograron. Es, esencialmente, una herramienta para la comunicación.

Fuente: Dirección General de Acuicultura



a) Capacitación y asistencia técnica a los agentes de la acuicultura para la gestión y desarrollo de la actividad.



b) Certificado CITES de exportación de especies hidrobiológicas, productos o subproductos provenientes de la acuicultura.

Trámite para la obtención de certificado de importación de semilla para acuicultura

¿Cómo obtener un certificado de importación de semilla p...
Compartir en

TENER EN CUENTA QUE:

- 1 La Solicitud debe estar firmada por el Administrado.
- 2 La Solicitud del... tener información sobre la especie a importar (productores acuícolas).
- 3 Se debe adjuntar el Certificado sanitario sellado y firmado por la Autoridad Sanitaria del país de origen.

Ver en YouTube

Formato de Solicitud para la obtención del Certificado de Semilla

Ingresar aquí tu solicitud para la obtención del Certificado de Semilla

c) Certificado para la importación de especies en sus diferentes estadios biológicos con fines de acuicultura.



La Dirección General de Acuicultura culminó la primera etapa del Servicio de Extensionismo Acuícola 2022



La Dirección General de Acuicultura del PRODUCE, en cumplimiento de su función de conducir y supervisar programas de capacitación y asistencia técnica a agentes vinculados al desarrollo de la acuicultura, a partir del mes de marzo del presente año, inició sus actividades de extensionismo acuícola a través de la intervención de 28 profesionales entre biólogos, ingenieros pesqueros y zootecnistas, quienes desarrollaron acciones de asistencia técnica y capacitación en 20 departamentos, dirigidas a acuicultores formales, además de desarrollar apoyo y coordinaciones interinstitucionales con la finalidad de promover y fomentar las actividades de acuicultura, como actividad productiva que contribuirá a la generación y diversificación de oportunidades económicas, y la sostenibilidad en armonía con la conservación del ambiente y la biodiversidad.

En ese sentido, durante el desarrollo de la primera etapa del servicio de extensionismo acuícola, se realizaron 57 talleres de capacitación dirigido a un total de 825 personas (39% mujeres y 61% varones). Asimismo, se brindaron 2 733 asistencias

técnicas productivas dirigidas a un total de 682 acuicultores (66% AREL y 34% AMYPE), de los cuales el 84% aplicaron los conocimientos adquiridos en temas relacionados con el escalamiento productivo, gestión empresarial y articulación comercial.

Como resultado de las intervenciones se obtuvo la producción de 884.9 toneladas de productos hidrobiológicos provenientes de la acuicultura con un valor en venta por 12.5 millones de soles.

Asimismo, se apoyó en la presentación de 26 solicitudes de acceso a créditos financieros ante el Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero – FONDEPES, de las cuales, 16 fueron aprobadas por un monto total de S/. 438 897.00.

Asimismo, se brindó apoyo como en la determinación de 24 proyectos de innovación, de los cuales 08 fueron presentados a fondos concursables, como PNIPA, PROINNOVATE y UNPRG, por un monto total de 1.5 millones de soles. Además, se apoyó en el proceso de formalización a 36 acuicultores informales en relación a la obtención de la

acreditación de disponibilidad hídrica ante la Autoridad Local del Agua. Además, se evaluaron 20 recursos hídricos, cuyos resultados servirán para la toma de decisiones en la ampliación de la frontera acuícola a nivel nacional.

Finalmente, la segunda etapa del servicio se iniciará en el mes de agosto, a fin de continuar el trabajo que se viene realizando en favor del fortalecimiento de los acuicultores de pequeña escala, buscando generar confianza y empatía en el acuicultor para un desarrollo sostenible de su actividad, mediante el enfoque participativo aportando al desarrollo de la cadena de valor a través del acompañamiento con la metodología “aprendo – haciendo”, impulsando el desarrollo productivo y la sostenibilidad de los emprendimientos acuícolas.

Fuente: Dirección General de Acuicultura



La Dirección General de Acuicultura organiza evento virtual en el Marco del Plan de Acción para la Implementación del Plan de Manejo del Cultivo de Tilapia en ambientes artificiales

“La Dirección General de Acuicultura del PRODUCE sigue realizando acciones de fortalecimiento de capacidades para la gestión acuícola a nivel nacional a través de capacitaciones”.

El Ministerio de la Producción (PRODUCE), a través de la Dirección General de Acuicultura-DGA, realizó el evento virtual en el marco del plan de acción para la implementación del plan de manejo del cultivo de tilapia en ambientes artificiales en el departamento de Ucayali, dirigido a productores piscícolas, profesionales, técnicos y personas que deseen incursionar en la actividad acuícola con la especie tilapia, el cual estuvo a cargo de la Dirección de Gestión Acuícola de la Dirección General de Acuicultura del Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura del Ministerio de la Producción. El taller tuvo como objetivo el

“Fortalecimiento de Capacidades a productores piscícolas, profesionales, técnicos y personas que deseen incursionar en la actividad acuícola con la especie tilapia en el departamento de Ucayali.

El evento inició con las palabras de bienvenida a cargo del Blgo. Edgar García Carbajal Director de Gestión Acuícola de la Dirección General de Acuicultura, quien brindó el saludo protocolar a los participantes a nombre de la Dirección General de Acuicultura, destacando la importancia de continuar las acciones de capacitación orientadas hacia los emprendedores en la actividad acuícola, bajo el marco del Plan de Manejo del Cultivo de Tilapia en ambientes artificiales; las mismas que permitirán fortalecer el desarrollo de la actividad en el ámbito regional.

La presentación por parte del Director Regional de la Producción Ing. Cayo Amacifuen Saavedra, quien destacó la participación de los asistentes al taller y agradeció la presencia vía virtual de la Dirección General de Acuicultura del Ministerio de la Producción, así como de los representantes de SANIPES y PNACP; asimismo mencionó que seguirán coordinando otras actividades con PRODUCE a través de la Dirección General de Acuicultura.

Los temas desarrollados en el evento fueron:

** Aspectos técnicos sanitarios en el cultivo en ambientes artificiales a cargo de SANIPES*

**Aspectos relacionados al valor comercial y nutritivo del consumo de tilapia a cargo de PNACP*

Cabe precisar que el evento a cargo del PNACP se desarrollo en dos etapas la primera corresponde a la parte de valor comercial y la segunda parte relacionada al valor nutritivo de la tilapia.

Finalmente, el Blgo. José Luis Carranza Serrano – Especialista de la Dirección de Gestión Acuícola de la DGA de PRODUCE, clausuró el evento agradeciendo la participación de todos los representantes de las diversas entidades públicas e indicó la importancia de continuar articulando y coordinando entre las instituciones ligadas al sector en favor de los administrados que desean incursionar en la actividad acuícola, lo que permitirá seguir construyendo una acuicultura del bicentenario, inclusiva y sostenible.

Puede acceder a la grabación del evento aquí

Fuente: Dirección General de Acuicultura





Escamas de pescado como aplicación biotecnológica en nanomateriales



Científicos japoneses desarrollan un método 'verde' para la producción de conductores ópticos de bajo coste basado en desechos de pescado

Los nanomateriales a base de carbono empiezan a utilizarse en campos tan variados como el sanitario, la electrónica y la cosmética entre otros, destacando por su baja toxicidad, propiedades eléctricas y ópticas.

Dentro de esta categoría se engloban las nanocebollas de carbono, capas de carbono esféricas, asemejando una cebolla, con propiedades físicas y químicas especiales. Estas estructuras por su pequeño tamaño pueden servir para pequeños dispositivos electrónicos.

Producir estas estructuras con métodos convencionales requiere del empleo de complejos sistemas de producción con altas temperaturas y catalizadores peligrosos. Al menos hasta ahora, ya que un equipo de científicos del Instituto Tecnológico de Nagoya en Japón parece haber dado con la clave para transformar las escamas de pescado en nanomateriales en cuestión de segundos.

Según describen en un trabajo publicado en la revista científica Green Chemistry las escamas de pescado de desecho, en su caso pargo negro, pueden convertirse en nanoestructuras tras un proceso de pirólisis por microondas.

Aunque el mecanismo por el que esto ocurre no está del todo dilucidado se piensa que tiene que ver con el colágeno de las escamas de los peces, capaces de absorber suficiente radiación para producir un rápido aumento de temperatura, la emisión de gases que favorecen la formación de las capas de cebolla en menos de 10 segundos.

Este proceso de síntesis produce los nanomateriales con una cristalinidad muy alta, algo que, como describen, es notablemente difícil de lograr en procesos que utilizan residuos de biomasa como material de partida.

La estructura tiene funcionalidades mejoradas a las obtenidas con métodos convencionales como su excelente dispersión en varios solventes. Otra ventaja está asociada a la alta cristalinidad que le aporta propiedades ópticas excelentes.

En este sentido, como explica el profesor Takashi Shirai las estructuras de grafeno en capas múltiples altamente cristalizado

exhiben una emisión de luz visible ultrabrillante con una eficiencia del 40% que es 10 veces mayor que los valores informados anteriormente. Este valor, que nunca antes se había logrado, es aproximadamente 10 veces mayor que los sintetizados por métodos tradicionales.

Entre las aplicaciones de este material se encuentran la fabricación de LEDs y películas flexibles. Estos hallazgos, señala el profesor Shirai, "abrirán nuevas vías para el desarrollo de pantallas de próxima generación e iluminación de estado sólido".

Además, como añade, "la técnica de síntesis es respetuosa con el medio ambiente y proporciona una forma sencilla de convertir desechos del pescado en materiales infinitamente más útiles".

El nanomaterial se consigue sin usar condiciones experimentales duras, fuentes de carbono de alto costo, catalizadores adicionales peligrosos. Se trata, en definitiva, de una técnica sintética súper fácil y una técnica nueva para producir nanomateriales funcionales verde y sostenible.

Fuente: misPeces.com





SANIPES aprueba lista de enfermedades infecciosas y especies acuáticas susceptibles en el país



Herramienta de gestión sanitaria permite conocer aquellas patologías que son un riesgo para la acuicultura nacional y pueden ser un peligro potencial en el desarrollo de la actividad acuícola”.

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), adscrito al Ministerio de la Producción, aprobó la “Lista de enfermedades infecciosas y especies susceptibles de los recursos hidrobiológicos” a través la Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 076-2022-SANIPES/PE.

El presente documento constituye una herramienta de gestión sanitaria que permite conocer aquellas patologías que son un riesgo para la acuicultura nacional y pueden ser un peligro potencial en el desarrollo de la actividad acuícola.

El ámbito de aplicación de las enfermedades infecciosas listadas será a los operadores pertenecientes a la acuicultura de recursos limitados (AREL), acuicultura de micro y pequeña empresa (AMYPE), acuicultura de mediana y grande empresa (AMYGE), así como también a los laboratorios de diagnóstico e importadores.

La lista de enfermedades infecciosas incorpora todas las enfermedades que cumplen con los criterios del Código Sanitario para los Animales Acuáticos de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) y del Reglamento para la Sanidad, lo que permitirá al país tomar las medidas apropiadas en la prevención de la propagación de importantes enfermedades a nivel nacional e internacional.

En ese sentido, se estructura en base a tres categorías tomando como referencia las enfermedades de notificación obligatoria de la OMSA, enfermedades emergentes y las enfermedades de importancia productiva nacional.

Del mismo modo, el listado se encuentra sujeto a diversas medidas como el análisis de riesgo, planes de control, planes de vigilancia, planes de emergencia, reporte obligatorio ante su confirmación, entre otras.

Por su parte, la Dirección de Sanidad e Inocuidad de Sanipes actualizará los planes y programas de prevención, vigilancia y control de las enfermedades

consideradas en la presente normativa, así como su implementación con las Direcciones de Normatividad, Fiscalización Sanitaria, así como Habilitación Sanitaria y Certificaciones.

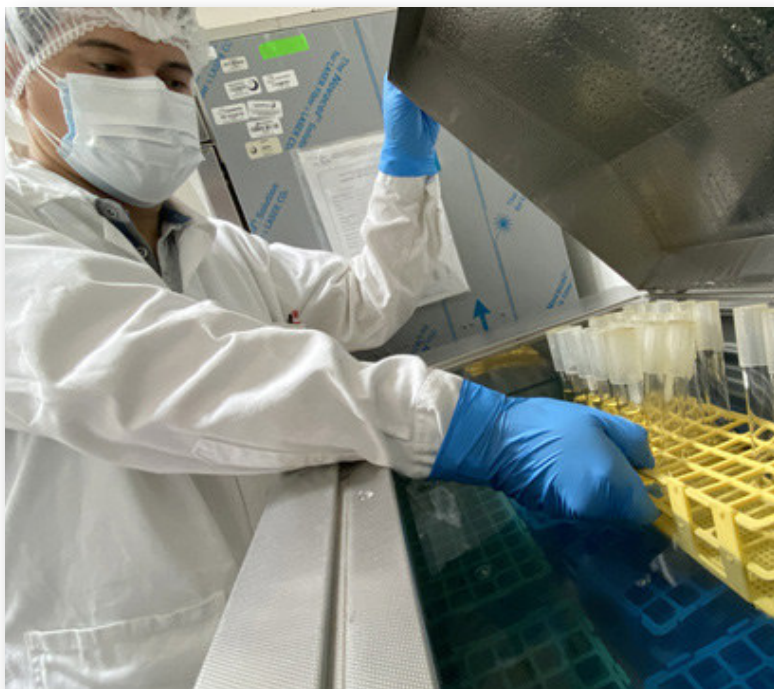
Cabe destacar, que esta aprobación se realiza en cumplimiento del Decreto Supremo N° 027-2021-PRODUCE que aprueba el Reglamento para la Sanidad de los Recursos Hidrobiológicos en el ámbito de competencia del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).

Descargar:

Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 076-2022-SANIPES-PE

Lista de enfermedades infecciosas de RRHH

Fuente: SANIPES






BIENES Y SERVICIOS PARA LA ACUICULTURA AMYPE Y AREL

REQUISITOS GENERALES:

-  **RESOLUCIÓN DE AUTORIZACIÓN** o Concesión
-  **PROFORMA Y/O COTIZACIÓN** de los bienes y/o servicios por financiar con firma y huella del solicitante
-  **RECIBO DE SERVICIO** de agua, luz, cable, gas o teléfono fijo, del solicitante y aval
-  **DNI DEL TITULAR**, conyugue y aval, según sea casado, conviviente

Solicita tu crédito en: www.gob.pe/fondepes





AMIGO ACUICULTOR

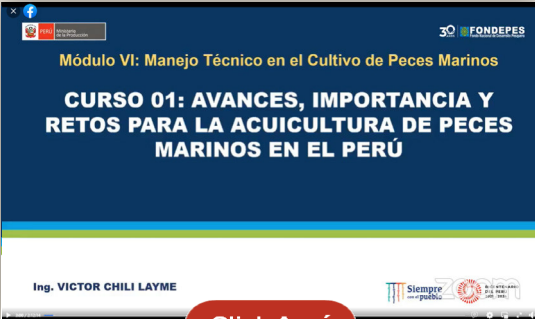
SOLICITA UN CRÉDITO A FONDEPES Y ADQUIERE ALEVINES PARA MEJORAR TU PRODUCCIÓN ACUÍCOLA

PÁGALO HASTA EN 36 MESES

Solicita tu crédito en: www.gob.pe/fondepes



Videos



Click Aquí



Click Aquí

Links de interés



Red Nacional de Información
Acuícola - RNIA

Suscríbete en:
rnia.produce.gob.pe



Catastro Acuícola
Nacional

Visítanos en: rnia.produce.gob.pe