



**ACTA REUNIÓN N° 101  
MIÉRCOLES 02 DE DICIEMBRE DE 2020**

**1. INICIO DE LA REUNIÓN Y PARTICIPANTES**

La presidenta de la Comisión, una vez comprobado que se contaba con el quórum reglamentario, dio inicio a la reunión ordinaria a las 10:15 am, con los siguientes miembros de la Comisión presentes:

1. Blga. Carmen Cruz Gamboa- Miembro titular por la DIGESA (Presidenta)
2. Ing. Arturo Aivar Guillén - Miembro alterno por el SANIPES
3. MV. Jorge Pastor Miranda- Miembro alterno por el SENASA

Estuvieron también presentes:

1. Abog. Marcelo Valverde Arévalo- Invitado permanente representante del MINCETUR
2. Ing. Carmen Chávez Félix- SENASA
3. MV. Muriel Sánchez Gómez- SANIPES
4. Blga. Edith Villanueva- DIGESA
5. Ing. Gisela Pomachagua- DIGESA
6. MV Carmen Púemape- DIGESA

**2. AGENDA**

- a) Bienvenida e inicio – Presidenta, Blga Carmen Cruz Gamboa
- b) Presentación del resultado del Grupo Técnico de Trabajo DIGESA-SENASA para analizar casos de alimentos y ámbito de competencia.
- c) Presentación del Proyecto “Estrategias para la prevención de la resistencia antimicrobiana en la acuicultura peruana, bajo un enfoque “una salud”- SANIPES
- d) Consulta a PCM sobre firma digital de las Actas
- e) Acuerdos, opiniones, otros

**3. DESARROLLO DE LA AGENDA**

**a) Bienvenida e inicio**

La Presidenta de la COMPIAL, Blga. Carmen Cruz Gamboa, dio la bienvenida a los miembros presentes e invitados, y se dio lectura a la agenda.

**b) Presentación del resultado del Grupo Técnico de Trabajo DIGESA-SENASA para analizar casos de alimentos y ámbito de competencia.**

Como antecedente, la secretaria informó que la conformación del grupo técnico de trabajo DIGESA-SENASA para analizar casos de alimentos y ámbito de competencia, responde al acuerdo tomado por la COMPIAL en la Reunión n° 100 de fecha 29 de octubre. La reunión se desarrolló vía zoom el martes 10 de noviembre de 2020 de 3 a 6 pm con los siguientes integrantes:

En representación del SENASA: Ing. Carmen Chávez Félix e Ing. Ángel Cárdenas Chávez

En representación de la DIGESA: Blga. Edith Villanueva Huamán e Ing. Gisela Pomachagua Riega

Coordinación: MV Bertha Muñoz-Secretaria técnica de Compial

El acta de la reunión de trabajo, se copia escaneada a continuación de la presente Acta de la COMPIAL, la misma que contiene el análisis técnico considerado por el grupo de trabajo en la identificación de competencias para los alimentos materia del análisis. La presentación de los resultados fue realizada por la Ing. Carmen Chávez Félix-del SENASA y la Blga. Edith Villanueva- DIGESA, siendo el resumen de los resultados el siguiente:



PERÚ

Ministerio  
de SaludComisión Multisectorial Permanente de  
Incidencia Alimentaria (COMPIAL)

ALIMENTO	ÁMBITO DE COMPETENCIA	
	SENASA	DIGESA
Pulpas de fruta congeladas (IQF) o no.	Las pulpas sin tratamiento térmico, sin aditivos, u otro, congeladas, refrigeradas o no	Las pulpas con tratamiento térmico, con aditivos u otros, congeladas, refrigeradas o no
Jugos y zumos con aditivos con aditivos (acidulante, colorantes, saborizantes), blanqueadas (tratamiento térmico para inactivar enzimas), uso de Ozono	No tiene competencia	El jugo o zumo es POR SI MISMO un producto transformado a partir de la fruta, tenga o no tratamiento térmico, adición de aditivos, u otro por lo que la competencia corresponde a la DIGESA
Miel de abeja	Miel sin tratamiento térmico	Miel con tratamiento térmico
	Actualmente, tanto Senasa como Digesa vienen utilizando este criterio para definir la competencia.	
Carnes secas: chalona, charque	El secado en condiciones naturales donde el calor no es generado o producido por equipos, que implica transferencia de masa y calor. Por ejemplo los equipos que concentran la luz solar en calor (panel solar)	Otra condición diferente al secado en condiciones naturales descrita como competencia del SENASA.
Carne o piezas cárnicas marinadas, con o sin hueso, con o sin piel. Piezas cárnicas enteras con aditivos en la superficie	No tiene competencia en carnes marinadas	Los marinados sean de aplicación en la superficie de la carne; mediante inyección o por inmersión.
Vegetales secados con equipos solares	El secado en condiciones naturales donde el calor no es generado o producido por equipos, que implica transferencia de masa y calor. Por ejemplo los equipos que concentran la luz solar en calor (panel solar)	Otra condición diferente al secado en condiciones naturales descrita como competencia del SENASA
Sobre el uso de ozono	<p>El grupo técnico consideró que el uso de ozono <u>no implica la transformación</u> de un producto. Puede utilizarse en un alimento de producción primaria (Ej. fruta, carnes), en uno de procesamiento primario (Ej. pulpas, vegetales enteros) o en un alimento transformado (Ej. jugo, agua envasada)</p> <p>En este sentido el uso de ozono no define si un alimento corresponde a un producto de procesamiento primario o es un producto transformado, y no podría utilizarse como criterio para definir competencias.</p>	



**c) Presentación del Proyecto "Estrategias para la prevención de la resistencia antimicrobiana en la acuicultura peruana, bajo un enfoque "una salud"- SANIPES**

El Ing. Arturo Aivar, miembro alterno de Sanipes ante la Compial, indicó que este trabajo responde a la tendencia mundial que los países vienen realizando para enfrentar el problema de la presencia de microorganismos resistentes a los antimicrobianos, y que siendo un tema nuevo sobre todo en el ámbito acuícola el SANIPES viene desarrollando este proyecto financiado por el Banco Mundial bajo el enfoque de "una salud".

La presentación estuvo a cargo de la MV Muriel Sánchez Gómez, subdirectora de Sanidad Acuícola del Sanipes, quien indicó que el proyecto tiene como Objetivos Específicos, los siguientes:

- i. Implementar las metodologías para la determinación de la sensibilidad a los antimicrobianos y la detección de los genes de resistencia en los laboratorios de SANIPES en los departamentos de estudio (Puno, Callao, Sechura y Tumbes)
- ii. Determinar la distribución de las bacterias de importancia para la sanidad de los recursos hidrobiológicos aisladas de las especies trucha arcoíris, langostino blanco, concha abanico y tilapia.
- iii. Determinar la distribución de las bacterias enteropatógenas (*Escherichia coli*, *Salmonella* spp. *Enterococcus* spp.) aisladas de productos hidrobiológicos.
- iv. Caracterizar las fuentes potenciales de contaminación asociadas a patrones de resistencia antimicrobiana en las principales bacterias de interés humano y animal.
- v. Caracterización fenotípica, serotípica y genotípica de las bacterias enteropatógenas.
- vi. Estimar la prevalencia y la epidemiología molecular de bacterias resistentes a los antimicrobianos
- vii. Identificar las estrategias para mitigar la resistencia antimicrobiana en los principales recursos y productos hidrobiológicos provenientes de la acuicultura peruana

Indicó que el proyecto permitirá la implementación de las capacidades laborales del Sanipes, así como contar con una línea de base de información que permita establecer planes de prevención, monitoreo y control de microorganismo resistentes y establecer mejores prácticas en el uso de antimicrobianos en la producción acuícola. Posteriormente se irían abordando las interfaces relacionadas con el medio ambiente para dar un mayor enfoque integrado "una salud"

**d) De la consulta a PCM sobre firma digital de la Actas**

La secretaria técnica administrativa, informó que la consulta fue realizada a la Abogada Daniella Ruiz Nuñez del Equipo de Comisiones Multisectoriales de la Secretaría de Coordinación de la Presidencia del Consejo de Ministros (PCM), quien indicó que *"si es factible la firma digital de las actas, siempre y cuando dicha acción sea puesta en conocimiento de todos los miembros del colegiado y aceptado por los mismos."* Preciso que *"si esta modalidad de firma no se encuentra considerada en su Reglamento Interno sería pertinente que quede registrada como acuerdo en el acta de la sesión en la cual se les informa a los miembros de la Comisión."*

**4. ACUERDOS**

1. Los miembros agradecieron el trabajo realizado y acordaron en consenso hacer suyo el resultado del trabajo del Grupo técnico DIGESA-SENASA conformado para analizar casos de alimentos y ámbito de competencia, recomendando sea tomado como referencia por ambas instituciones para definir las competencias tanto para el otorgamiento del registro sanitario por parte de la Digesa o la autorización sanitaria por parte del Senasa.
2. La Comisión acordó que las Actas de las reuniones a partir de la presente reunión hasta tanto dure la pandemia, serán firmadas digitalmente según lo indicado por el Equipo de Comisiones Multisectoriales de la Secretaría de Coordinación de la Presidencia del Consejo de Ministros (PCM). Las actas de las reuniones anteriores serán firmadas presencialmente para lo cual se coordinará con los miembros para hacerles llegar a través de la Dirección General de la DIGESA




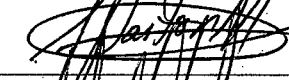

PERÚ

Ministerio  
de Salud

Comisión Multisectorial Permanente de  
Incidencia Política (COMPIAL)

### 5. CIERRE

Habiendo concluido los temas de agenda, la presidenta de la COMPIAL Blga Carmen Cruz Gamboa cerró la reunión N° 101 de la Comisión, siendo las 11:15 horas del día miércoles 02 de diciembre de 2020, firmando la presente Acta en señal de conformidad.

DIGESA	Blga. Carmen Cruz Gamboa (titular-presidenta)	
SENASA	MV. Jorge Pastor Miranda (alterno)	
SANIPES	Ing. Arturo Aivar Guillén (alterno)	
Secretaria técnica administrativa	MV Bertha Muñoz Veneros (Digesa)	