

**ACTA REUNIÓN 97  
MARTES 16 DE JUNIO DE 2020****“En el marco de las celebraciones por el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos”****INICIO DE LA REUNIÓN**

Previo al inicio de la reunión se presentó a los miembros e invitados a la actual Directora General de la Digesa, Blga. Carmen Cruz Gamboa como Presidenta de la Comisión, dándose una breve reseña de su experiencia profesional, posterior a lo cual, una vez comprobado el quórum reglamentario, dio inicio a la sesión a las 10:15 am.

**PARTICIPANTES**

- ~ Blga. Carmen Cruz Gamboa- Miembro titular por la Digesa (Presidenta)
- ~ Lic Blgo. Oscar Pineda Coronel- Miembro titular por el Senasa
- ~ Ing. Arturo Aivar Guillén- Miembro alterno por Sanipes
- ~ Sra. Adriana Velarde Rivas- Directora de Promoción Comercial de la Cancillería (invitada)
- ~ Sr. Armando Hernández –Dirección de Promoción Comercial de la Cancillería (invitado)
- ~ Ing. Zoot. César Álvarez Zapata- Dirección General de Ganadería del Minagri (invitado)
- ~ MV. Carmen Puemape Vallejo- Equipo técnico NSAI de la Digesa
- ~ MV Bertha Muñoz Veneros- Secretaria técnica

**AGENDA**

1. Palabras alusivas al Día Mundial de la Inocuidad de los alimentos. Blga Carmen Cruz Gamboa- Directora General de la Digesa y Presidenta de la Compial
2. Avances en el Plan de Trabajo para el Fortalecimiento de las capacidades de la pequeña y micro empresas de quesos artesanales para la certificación sanitaria del Pan HACCP- Logros en la articulación intersectorial. Ing Zoot. César Álvarez –Minagri y Mv Carmen Puémape- Digesa
3. Temas de interés de la Comisión que podrían ser difundidos a través de la Cancillería en el marco de la reactivación económica- Sra. Adriana Velarde-Directora de Promoción Comercial de la Cancillería.
4. Avances en el Plan de Trabajo de colaboración interinstitucional Digesa-Sanipes para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad del hielo de consumo humano que se utiliza en la industria pesquera. Ing. Arturo Aivar- Sanipes.
5. Plan de Trabajo 2020-2021 de la Compial.

**DESARROLLO DE LA AGENDA Y ACUERDOS**

1. La presidenta de Compial refirió que la presente sesión se desarrolla en el marco de la celebración del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, instituido por la FAO y OMS todos los 7 de junio. Informó a los miembros que se había publicado en la web de la Digesa el documento informativo sobre Inocuidad de los alimentos y la Covid 19, de la Sesión N° 96 de la Comisión, realizada el 6 de marzo 2020. que había quedado pendiente antes de la emergencia.

Indicó que como autoridades sanitarias, el escenario de la pandemia ha obligado a re orientar y reforzar el trabajo relacionados a la inocuidad de los alimentos; mencionó tres ejes importantes a tener en cuenta:

- Un eje sanitario social, con medidas orientadas a las poblaciones más vulnerables que involucra temas como comedores populares, merados de abasto, las ollas comunes, entre otros.



- Un eje interno para fortalecer de la reactivación económica orientado hacia la gestión de la inocuidad de la inocuidad por parte de las pequeñas y micro empresas alimentarias, que tienen dificultades para acceder a las certificaciones sanitarias necesarias ante las demandas de la comercialización.

- Un eje externo, también para fortalecer los esfuerzos en la reactivación económica orientado hacia las exportaciones de alimentos, trabajando articuladamente con la Cancillería, Mincetur, Senasa, Sanipes y Digesa, abordando temas como la aceptación de certificados sanitarios virtuales, ordenar los trámites para la certificación sanitaria de alimentos industrializados de origen animal, entre otros.

Finalmente propuso a los miembros que se considere la participación como invitados regulares en la Compial a representantes de la Cancillería y del Mincetur, con quienes se han establecido lazos de colaboración para impulsar las acciones sanitarias de los alimentos en el comercio exterior.

2. En relación a la presentación del modelo de intervención para el fortalecimiento de las capacidades de la pequeña y micro empresas de quesos artesanales para la certificación sanitaria del Pan HACCP, la MV Carmen Puémape destacó los antecedentes del mismo indicando una etapa de sondeo microbiológico en quesos frescos trabajado conjuntamente entre Senasa, Digesa y Municipalidades en Lima, Lambayeque y Puno hacia el año 2016 concluyendo que los productos no cumplen con los criterios de calidad sanitaria e inocuidad establecidos en la norma sanitaria.

Destacó que en el marco del impulso que la Compial viene dando a la conformación de Comisiones multisectoriales de inocuidad de alimentos en la Regiones, para un trabajo articulado entre sectores y niveles de gobierno, la Comisión regional de inocuidad de alimentos de Cajamarca priorizó la mejora sanitaria en la producción de quesos artesanales, por ser un producto de elevado consumo y considerando que se trata de un producto de alto riesgo, debían contar la certificación del plan Haccp, considerando también el acopio y expendio de queso fresco en los mercados.

En este contexto, la Digesa aprueba<sup>1</sup> “Plan de fortalecimiento de las capacidades técnicas en la cadena productiva de queso fresco y semimadurado, en las pequeñas y mediana empresas 2019-2021 para iniciar el trabajo con 83 mypes queseras de Cajamarca, Puno, Ayacucho, y San Martín a fin de que logren implementar y certificar sus planes Haccp. La MV Puémape destacó que era indispensable abordar el plan con la colaboración articulada del Minagri y de produce.

Por su parte, el Ing. Zoot César Álvarez, destacó que casi el 86% de la producción de leche deriva de pequeñas unidades agropecuarias con menos de 10 cabezas de ganado, de la cual más del 43% de la leche es derivada a la industria láctea artesanal principalmente (62%) para quesos frescos. Toda esta producción de quesos frescos elaborada por las mypes queseras es destinada al consumo nacional.

Indicó que el Minagri, a través de la Dirección General de Ganadería, convocó a partir del mes julio del 2019, a un equipo de trabajo multisectorial conformado por Produce (ITP, Inacal, DG desarrollo Empresarial), la Digesa y el Minagri (Senasa, Sierra y selva exportadora, Agroideas, agrorural) con el objetivo de lograr la formalización, certificación e incremento del valor agregado de plantas de derivados lácteos, que se formalizará como “Comisión multisectorial de la cadena productiva de la leche y sus derivados” y se dar continuidad al Plan de trabajo inicialmente impulsado por la Digesa. El trabajo se inició con 91 plantas en Lima, Junín, Cajamarca, Ayacucho, Cusco, San Martín y Pasco, lográndose la implementación del Plan HACCP certificado en el 10% de las mypes queseras.<sup>2</sup>

Posterior a las exposiciones, el representante del Senasa destacó la importancia de establecer planes de monitoreo de contaminantes en la cadena productiva de quesos, en lo posible con muestras representativas, que incluyeran especialmente a los mercados, toda vez que los esfuerzos en la inocuidad de los productos en las plantas se perdía en la comercialización. En este sentido, destacó que las municipalidades son actores esenciales en estas mejoras sanitarias.

<sup>1</sup> Resolución Directoral 110-2019/DIGESA/SA.

<sup>2</sup> Las presentaciones se publicaran en la web de Compial



Por su parte la presidenta destacó la importancia de establecer a partir de los resultados del Plan de Trabajo con las mypes queseras, propuestas sólidas institucionales tendientes a fortalecer el trabajo con otras cadenas productivas extendiendo el modelo de articulación intersectorial. Se destacó en este punto que no resulta viable, en el marco de los esfuerzos para la reactivación económica, una intervención fiscalizadora por parte de las autoridades sanitarias, siendo que es muy bajo el cumplimiento de certificaciones sanitarias, sino más bien una vigilancia orientada a la asistencia técnica.

3. la Sra. Adriana Velarde, Directora de Promoción Comercial de la Cancillería, presentó sus saludos a los miembros y a la actual presidenta, agradeciendo la invitación a la reunión, y manifestando la plena disposición de la Cancillería a participar en la Compiál, sea presencialmente o de gestión, destacando el buen nivel de coordinación que se tiene con las autoridades sanitarias que integran la Comisión, en las diferentes gestiones para facilitar la certificación sanitaria para la exportación, como en los planes de trabajo de los espacios binacionales, entre otros.

4. El Ing. Arturo Aivar, Subdirector de inocuidad pesquera del Sanipes, presentó los avances del Plan de Trabajo de colaboración interinstitucional Digesa-Sanipes para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad del hielo de consumo humano que se utiliza en la industria pesquera, manifestando que solo se había trabajado la actividad 1 sobre el diagnóstico del uso del hielo por la industria pesquera. El Plan de trabajo se acordó en diciembre de 2019, y se sostuvieron 2 reuniones antes de la emergencia sanitaria (28 enero y 14 febrero de 2020) donde se consideró necesaria la opinión de las áreas legales en relación a las competencias respecto de la producción de hielo que solo se comercializa a la industria pesquera y aquella producción de hielo que además se destina al consumo directo; esto era importante dilucidarlo toda vez que de ello deriva la obligación de contar con el registro sanitario y certificación sanitaria por parte de la Digesa. Para tal efecto la Digesa emitió antes de la reunión de la Comisión el Oficio N° 150-2020-DG/DIGESA, con el Informe legal a la consulta realizada por SANIPES.

Asimismo, el Ing. Aivar indicó que en la siguiente reunión del 25 de abril, se avanzaron otros temas relacionados a la uniformización de criterios entre ambas instituciones para las futuras auditorías en las plantas de hielo (revisión de los check list, criterios de auditorías, trabajar prototipos de programas de capacitación). En dicha reunión la Digesa se comprometió a revisar e informar si hay plantas de hielo, que han solicitado voluntariamente habilitación sanitaria.<sup>2</sup>

El Blgo. Oscar Pineda, resaltó que el diagnóstico de la actividad 1, señala que no existen buenas prácticas en el manejo del hielo tanto en las etapas de producción como de transporte y comercialización, tema sanitario complejo requiere identificar puntos críticos, más allá del alcance del Plan Sanipes-Digesa, pero que este lo ha puesto en evidencia.

5. En relación al Plan de trabajo de la Compiál 2020-2021, los miembros consideraron que debía ser replanteado a la luz de los nuevos escenarios de emergencia sanitaria y la reactivación económica y que requiere la participación del Mincetur y de la Cancillería para alinear los ejes de acción de las instituciones en relación al comercio exterior, como parte importante del plan de trabajo de la Comisión.

## ACUERDOS

1. La Compiál hará la invitación formal a la Dirección de Promoción Comercial de la Cancillería y a la Dirección General de Políticas de Desarrollo de Comercio Exterior del Mincetur para la designación de representantes como invitados regulares.
2. Los representantes del Senasa como de la Digesa continuarán el apoyo al trabajo articulado que vienen realizando conjuntamente con Minagri y Produce, estableciendo propuestas de gestión institucionales más concretas para la siguiente etapa del Plan de fortalecimiento de las capacidades técnicas en la cadena productiva de queso fresco y semimadurado, en las pequeñas y mediana empresas 2019-2021, tales como: considerar en la reactivación del plan de incentivos municipal para mercados de abasto del Senasa, a los puestos queseros en los mercados del ámbito del Plan para las capacitaciones; considerar por parte de la Digesa, un



modelo de vigilancia sanitaria con orientación hacia la asistencia técnica de la pymes más que hacia la fiscalización.

3. Cada institución elaborará un listado de puntos concretos en los que pueda colaborar la Cancillería, entre ellos se indicó la actualización del listado de autoridades oficiales para la emisión de los certificados de libre venta, la gestión para la aceptación de los certificados sanitarios virtuales, entre otros.
4. En relación al Plan de trabajo entre Sanipes y Digesa, se acordó que las reuniones se realizaran con representantes de las áreas legales presentes; y que en el marco de los objetivos del plan, se priorizara el uso del hielo por la industria pesquera independientemente de otros usos que tuviera el hielo.
5. Se acordó reestructurar el Plan de Trabajo de la Compial al 2021, con objetivos más concretos, y replantear las prioridades en razón del actual escenario que deja la emergencia sanitaria y de la reactivación económica. La secretaria técnica elaborará una propuesta de prioridades en el plano nacional involucrando a las comisiones regionales de inocuidad de los alimentos así como a las pymes; y en el plano internacional, priorizar los temas de exportación en el marco de los acuerdos comerciales. Posterior a lo cual las instituciones miembros e invitadas regulares, designarán un equipo técnico para proponer la base del plan de trabajo Compial al 2021.

Siendo las 13 horas del martes 16 de junio, la presidenta dio por finalizada la reunión 97 de la Compial firmando la presente Acta en señal de conformidad:

Digesa	Blga. Carmen Cruz Gamboa (titula-presidenta)	
Senasa	Blgo Oscar Pineda Coronel (titular)	
Sanipes	Ing. Arturo Aivar Guillén (alterno)	
Cancillería	Sra. Adriana Velarde Rivas (invitada)	
	Sr. Armando Hernández (invitado)	
Minagri	Ing. Zoot César Álvarez Zapata (invitado)	
Digesa	MV Carmen Puémape Vallejo (equipo técnico)	
	MV Bertha Muñoz Veneros (secretaria técnica)	