

QUINTO TALLER DE INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS DE LA PESQUERÍA DEL DORADO/PERICO ENTRE ECUADOR Y PERÚ



El “QUINTO TALLER DE INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS DE LA PESQUERÍA DEL DORADO/PERICO ENTRE ECUADOR Y PERÚ”, presentó como objetivo principal, continuar con la ejecución del intercambio de vivencias y experiencias respecto a la supervisión, fiscalización y trazabilidad de la pesquería del recurso Perico/Dorado en ambos países.

SEPTIEMBRE 2021

CONTENIDO

1. DESCRIPCIÓN DEL TALLER	3
2. ANTECEDENTES	3
3. EQUIPO EXPOSITOR.....	5
4. OBJETIVO GENERAL.....	5
5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	5
6. METODOLOGÍA.....	5
7. RESULTADOS	6
7.1. ESPACIO DE PLENARIA.....	7
8. CONCLUSIONES	10
9. ANEXOS	11

INFORME TÉCNICO

QUINTO TALLER DE INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS DE LA PESQUERÍA DEL DORADO/PERICO ENTRE ECUADOR Y PERÚ

Plan de Acción Nacional para la Conservación y el Manejo del Recurso Dorado en Ecuador
Dirección de Política Pesquera y Acuícola
Subsecretaría de Recursos Pesqueros
Viceministerio de Acuicultura y Pesca
Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca

1. DESCRIPCIÓN DEL TALLER

TALLER: QUINTO TALLER DE INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS DE LA PESQUERÍA DEL DORADO/PERICO ENTRE ECUADOR Y PERÚ

FECHA: lunes, 20 de septiembre de 2021

DURACIÓN: 2 horas y 30 minutos

PLATAFORMA: ZOOM

ID DE REUNIÓN: 515 690 3316

CODIGO DE ACCESO: 1234

ENLACE:

<https://us06web.zoom.us/j/5156903316?pwd=eFRwZ2cyTlJ3ZGFCSDRFTS9yMG9XZz09>

2. ANTECEDENTES

El Ecuador y Perú a lo largo de los años han mantenido una estrecha relación de cooperación en materia pesquera, misma que ha permitido fortalecer lazos en pro del manejo de pesquerías compartidas. En este sentido, ambas naciones suscribieron un “Memorando de Entendimiento en Materia Pesquera y Acuícola entre el Ministerio de la Producción de la República del Perú y el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca (actual Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca) de la República del Ecuador”, el 30 de octubre de 2014, mismo que tiene una vigencia de cinco años, y prórroga para igual tiempo, salvo una de las partes mencionen lo contrario. En vista que ninguna de las partes ha solicitado dar por terminado el memorando antes citado, este se encuentra vigente.

Con base a lo antes expuesto, y con el objetivo de dar ejecución a este Memorando de Entendimiento (MOU), mismo que expresa entre sus principales campos de acción, en su artículo VI, que se trabajará en conjunto en el siguiente proceso:

1. Revisión conjunta de las medidas de ordenamiento pesquero para especies transfronterizas y altamente migratorias compartidas como atún y especies afines, langostino (*Penaeus vannamei*), jurel (*Trachurus murphy*), merluza (*Merluccius gayi*), dorado (*Coryphaena hippurus*), y calamar gigante (*Dosidicus gigas*), entre otros que sean acordados por las partes.

Siguiendo esta línea, se establecieron compromisos en reunión virtual mantenida entre autoridades de pesca del Perú y Ecuador, donde se determinó que Perú enviaría una contrapropuesta sobre el “Convenio Binacional de Cooperación para el Manejo Sustentable de la Pesquería de Dorado/Perico (*Coryphaena hippurus*) entre el Viceministerio de Acuicultura y Pesca de Ecuador y el Viceministerio de Pesca y Acuicultura del Perú”, inicialmente presentado por el Ecuador.

El despacho del Viceministerio de Acuicultura y Pesca de Ecuador recibió un documento vía correo electrónico por parte del Viceministerio de Pesca y Acuicultura del Perú, enmarcado en una matriz con un “Plan de Acciones Conjuntas para el 2021”, con el fin de ejecutar acciones y talleres virtuales para el intercambio de experiencias, teniendo como marco de referencia la pesquería artesanal de dorado/perico de ambas naciones. De acuerdo con las coordinaciones realizadas con la participación de los Viceministros de Pesca y Acuicultura del Perú y del Ecuador, así como de sus respectivas Direcciones de Políticas; se socializa la propuesta actualizada del Plan Anual de Acciones Conjuntas 2021, que tiene como objetivo el *“fortalecer las capacidades y el intercambio de experiencias a partir de la aplicación de las normas de ordenamiento pesquero que cada país aplica al manejo del recurso Perico/Dorado”*. Al respecto, se propuso como fecha de inicio de ejecución del mencionado Plan, la segunda quincena del mes de abril de 2021. En este sentido, de acuerdo a la reunión virtual mantenida el jueves 25 de marzo de 2021, con participación de los Viceministros de Acuicultura y Pesca del Perú y Ecuador, y de sus direcciones técnicas, se informó el acuso recibido de la matriz sobre el “PLAN ANUAL DE ACTIVIDADES DE INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS ECUADOR/PERÚ PESQUERÍA DORADO/PERICO”.

Luego de validar la información concerniente a la estructura de la matriz, desde la Dirección de Política Pesquera y Acuícola del VAP de Ecuador, y de acuerdo con la coordinación previa que se realizaron en conjunto, se solicitó mantener una reunión virtual, entre los puntos focales con los equipos técnicos de ambos Viceministerios, con el objetivo de revisar en conjunto algunos puntos establecidos en la matriz de intercambio de experiencias. Por tal motivo, se planteó mantener dicha reunión el jueves 15 de abril de 2021, a partir de las 10h00 am. Con base en la revisión y conformidad emitida por ambas partes en dicha reunión virtual, se puso en conocimiento de los actores involucrados el “Plan Anual de Actividades de Intercambio de Experiencias sobre la Pesquería de Dorado/Perico entre Ecuador y Perú”, con las fechas definidas por parte de Ecuador, para su respectiva revisión y socialización con las dependencias/instituciones participantes por parte del Perú. Dicho Plan Anual de Actividades fue validado y aprobado por ambas partes.

En virtud de lo expuesto, y con el objetivo de dar cumplimiento al “Plan Anual de Actividades de Intercambio de Experiencias sobre la Pesquería de Dorado/Perico entre Ecuador y Perú”, se ejecutaron el “Primer, Segundo, Tercer y Cuarto Taller”, con la participación de los equipos técnicos de pesca y científicos de ambas partes, mismos que se realizaron durante los meses de mayo, junio, julio y agosto, respectivamente. En este sentido, mediante correo institucional con fecha del 16 y 17 de septiembre de 2021, los puntos focales del Viceministerio de Pesca y Acuicultura del Perú y Viceministerio de Acuicultura y Pesca de Ecuador, remiten las respectivas convocatorias hacia los equipos técnicos y expositores

delegados por ambas instituciones, con el fin de contar con su participación durante el desarrollo del “Quinto Taller de Intercambio de Experiencias sobre la Pesquería de Dorado/Perico entre Ecuador y Perú”.

3. EQUIPO EXPOSITOR

Este trabajo se realizó de manera conjunta entre el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (MPCEIP) a través del Viceministerio de Acuicultura y Pesca, Subsecretaría de Calidad e Inocuidad (SCI), equipo técnico del Plan de Acción Nacional Dorado (PAN Dorado) de la Dirección de Política Pesquera y Acuícola (DPPA), en coordinación con el Ministerio de la Producción del Perú (PRODUCE), Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), e instituciones públicas vinculadas al sector pesquero de Perú y Ecuador.

En este sentido, el “Quinto Taller de Intercambio de Experiencias sobre la Pesquería de Dorado/Perico entre Ecuador y Perú”, fue ejecutado bajo la modalidad virtual (vía ZOOM) con la participación de los siguientes técnicos/científicos:

PRODUCE / SANIPES – PERÚ:

- José Antonio Durán Morán
- Christian Chang

MPCEIP / SCI – ECUADOR:

- Fernanda Hurtado Angulo

4. OBJETIVO GENERAL

- Ejecutar el “Quinto Taller de intercambio de experiencias de la pesquería del dorado/perico entre Ecuador y Perú”; con el fin de intercambiar experiencias en cuanto a la supervisión, fiscalización y trazabilidad de la pesquería.

5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Intercambiar experiencias concernientes a las competencias de la Subsecretaría de Calidad e Inocuidad (SCI), Laboratorio de análisis químico y microbiológico de alimentos en el Ecuador, funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) del Perú, rastreabilidad o trazabilidad de los productos pesqueros y acuícolas.
- Conocer los requisitos y requerimientos sanitarios de los mercados nacionales e internacionales de los productos procesados a base del recurso perico/dorado entre ambos países.
- Fortalecer la cooperación regional a través del intercambio de información, implementación de metodologías, tecnologías y desarrollo de capacidades.

6. METODOLOGÍA

Con el fin de continuar con los procesos de ejecución del “Quinto Taller de Intercambio de Experiencias sobre la Pesquería de Dorado/Perico entre Ecuador y Perú”, el equipo del PAN Dorado de la Dirección de Política Pesquera y Acuícola (DPPA) del Viceministerio de

Acuicultura y Pesca (VAP) en coordinación con el PRODUCE de Perú, planificaron la ejecución del taller antes citado, el cual fue programado para realizarse el lunes 20 de septiembre de 2021, de manera virtual mediante la plataforma ZOOM.

Por lo antes expuesto, mediante correo institucional con fecha del 16 y 17 de septiembre de 2021, se remite invitación a los equipos técnicos y expositores delegados por parte del Viceministerio de Pesca y Acuicultura del Perú y Viceministerio de Acuicultura y Pesca de Ecuador, respectivamente, con el fin de contar con su participación durante el desarrollo del “Quinto Taller de Intercambio de Experiencias sobre la Pesquería de Dorado/Perico entre Ecuador y Perú”. Los lineamientos para la ejecución del taller consistieron en:

- Proporcionar un tiempo determinado de 60 minutos de exposición por delegación (Ecuador y Perú).
- Tres (3) minutos antes de finalizar el tiempo de intervención se informará al expositor.
- El espacio considerado para la plenaria será de 30 minutos, luego de este tiempo se procederá a la finalización del taller.

7. RESULTADOS

La ejecución del “Quinto Taller de Intercambio de Experiencias sobre la Pesquería de Dorado/Perico entre Ecuador y Perú”, se realizó el lunes 20 de septiembre de 2021, de acuerdo con lo establecido en el “Plan Anual de Actividades”. Durante el desarrollo del taller se identificaron en la sesión un total de 32 participantes (9 mujeres / 23 hombres); cabe mencionar que ciertos participantes disponían de dos equipos en sesión por asuntos de registro y seguimiento. Del número de participantes identificados, 25 se registraron a través del enlace de registro en línea. El taller fue aperturado por el Blgo. Jonathan Pincay por parte del Ecuador.

Como parte de los expositores por la delegación de Ecuador se contó con un delegado de la Subsecretaría de Calidad e Inocuidad (SCI); mientras que el PRODUCE y el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) con su equipo de técnicos fueron los expositores por parte de la delegación del Perú, de conformidad con los temas establecidos en la matriz del “Plan Anual de Actividades de Intercambio de Experiencias sobre la Pesquería de Dorado/Perico entre Ecuador y Perú”. Con base en lo expuesto, los temas que se consideraron para la ejecución del quinto taller se detallan a continuación:

MPCEIP / SCI – ECUADOR:

- Subsecretaría de Calidad e Inocuidad – Generalidades.
- Laboratorio de análisis químico y microbiológico de alimentos.

PRODUCE / SANIPES – PERÚ:

- Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) – Generalidades.
- Rastreabilidad o trazabilidad de los productos pesqueros y acuícolas.
- Requisitos y requerimientos sanitarios de los mercados nacionales e internacionales de los productos procesados a base del recurso perico/dorado.

Una vez finalizada las intervenciones por parte de los expositores, se dio espacio a la plenaria, tiempo en el cual los asistentes realizaron el uso de la palabra, con la finalidad de realizar preguntas o emitir sus comentarios, observaciones o sugerencias, con base a las presentaciones y temas tratados por cada delegación.

7.1. ESPACIO DE PLENARIA

En representación de las instituciones de pesca de Ecuador y Perú, se dio paso al espacio de plenaria, en el cual, los participantes del taller contaron con un espacio para interactuar e intercambiar comentarios, observaciones y experiencias en torno a la pesquería del recurso dorado/perico. En virtud de lo expuesto, se detallan a continuación, los principales puntos tratados:

- **Pregunta:** Ricardo Pineda; sobre los estudios de histamina que se han hecho al perico *¿En qué momento tiene indicadores de histamina este recurso?*
 - **Respuesta:** Fernanda Hurtado; independiente del estadio del pescado, el tema aquí es la cadena de frío, si, por ejemplo, nosotros podemos hacer que el producto genere histamina antes del *post-mortem* parece fresco, pero si no se conserva la cadena de frío en la etapa de *post-mortem* se puede generar histamina; no es un tema de la etapa del *rigor-mortis* o *post-mortis*, es el tema de que se conserve la cadena de frío para evitar la degradación de histidina, y se forme la histamina.
- **Pregunta:** No identificado; respecto a las estadísticas de exportación según la información presentada el mayor volumen de exportación va a Ecuador *¿Qué tipo de producto es, congelado, refrigerado? ¿Cuál es el uso en Ecuador, consumo interno o exportación?*
 - **Respuesta:** Christian Chang; efectivamente esta data la hemos extraído a partir de los productos que normalmente se procesan con perico, que básicamente es el único producto congelado, producto fresco no exportamos mucho o no certificamos en este caso. La representación gráfica de la estadística está referida a producto congelado, en su mayoría filete, puede ser entero con piel o sin ella, pero básicamente filetes de perico congelado.
- **Pregunta:** Ricardo Pineda; *¿Cuál es el destino de la exportación que recibe Ecuador de Perú? ¿Es para el consumo local, nacional o a su vez exportarlo?*
 - **Respuesta:** Jonathan Pincay; el producto que acá se exporta sobre todo es el producto que es capturado por las embarcaciones nodrizas, y el producto que es capturado por embarcaciones menores generalmente es para el consumo local. En el caso del producto proveniente congelado, que podría internarse como producto de una exportación del Perú, desconozco si se agrega a las exportaciones en fresco y congelado que hace el Ecuador hacia los Estados Unidos.

➤ **Pregunta:** Raúl Flores; *¿Qué medidas a nivel de las autoridades sanitarias de Ecuador o Perú se vienen implementando para hacer frente a las nuevas exigencias de los países sobre la presencia del sars-cov-2 en los alimentos de productos pesqueros? ¿En el proceso de certificación se está tomando en cuenta la verificación de los análisis de la presencia de SARS-CoV-2?*

- **Respuesta:** Christian Chang; en el caso de Perú se han dado y para que negarlo, actualmente tenemos casos de notificaciones por parte de China, que es el país con el cual tenemos este único inconveniente de detección de COVID en los embalajes, tanto externos y en algunos casos internos. En estos momentos tenemos dos plantas que han sido notificadas y para las cuales han solicitado una suspensión voluntaria preventiva, con la finalidad de que estas plantas, obviamente si bien son peruanas, SANIPES tiene injerencia directa en hacer una investigación sobre lo ocurrido. Básicamente lo que se trata es que las empresas remitan la información de lo que podría haber ocurrido debido a este hallazgo de COVID en el destino y, de qué manera están aplicando tanto la normativa nacional para el control del COVID y, también el protocolo de China para evitar estas contaminaciones con COVID que están más dirigidas al tema del personal que labora en las plantas. En base a estos recaudos que proporciona la planta, el SANIPES hace toda una investigación y evalúa también la conformidad de la misma si corresponde o no. En el caso de corresponder, con China estamos teniendo un tratamiento de remitirles un informe de investigación completo, a fin de que China vea la pertinencia, en este caso si es factible o no levantar la suspensión. Para China, en algunas oportunidades no le han bastado los informes de investigación, o lo que se pretende hacer como acción correctiva y preventiva, si no también ha ido en búsqueda de una información mas real mediante auditorías virtuales donde ellos participan conjuntamente con nosotros. En el tema de certificación la verdad es que no pedimos ningún resultado de COVID, porque en los requisitos sanitarios normados no está establecido.
- **Respuesta:** Fernanda Hurtado; en el tema de Ecuador, respecto al COVID es netamente un tema de salud pública, lo que se ha hecho a partir del año pasado es fortalecer el tema de bioseguridad en las diferentes plantas, que de hecho ya lo tenían. Se ha fortalecido mayor control con el tema de bioseguridad, dado que China es el mercado que exige, por lo cual, se hacen pruebas PCR al personal de las plantas constantemente, con base a un plan de acción, trabajamos conjuntamente con las plantas, pero cada planta toma el plan de acción en función del requerimiento de las exportaciones. No hay un estudio técnico-científico que se compruebe directamente que puede haber una contaminación directa del COVID hacia los alimentos, sin embargo, se han fortalecido todos los controles relacionados con este nuevo virus. Cabe indicar que también Ecuador ha tenido un plan exitoso de vacunación, eso también ha ayudado mucho al control del COVID.

➤ **Pregunta:** Ricardo Pineda; respecto a lo mencionado en la exposición sobre el lote observado en el cual también se mencionan de reactivos para el análisis de histamina,

los mismos que se encontraban caducados *¿Hubo alguna verificación posterior sobre el lote? ¿Fue desechado?*

- **Respuesta:** José Durán; con respecto al ejemplo que mencionaba sobre el caso de este producto, como autoridad sanitaria dictamos la medida de inmovilización de este producto. Se inmovilizó el 95% del producto almacenado, dado que el kit de histamina se había vencido en marzo y había estado procesando la planta todo el mes de marzo el producto hasta el mes de abril que hicimos la fiscalización sanitaria y, en el marco de esa inmovilización, lo que hizo el operador fue demostrar a SANIPES que el producto cumple con los requisitos sanitarios. Se tomaron muestras de todos los lotes involucrados, más que nada para determinar si había presencia de histamina en los productos. Cabe mencionar que todos los lotes muestreados estaban en cumplimiento de los requisitos para histamina. Luego de determinar que el producto cumplía con los requisitos, se dio la liberación del mismo, y el operador podía dar uso para la venta local o exportación.

➤ **Pregunta:** Ricardo Pineda; tanto para Ecuador como Perú *¿Han tenido experiencias de lotes de perico que hayan sido rechazados por el país de destino?*

- **Respuesta:** Fernanda Hurtado; en Ecuador, no hemos tenido rechazo, debido a que la normativa acá es la mitad de lo que exigen los demás países, y la mayoría de productores aquí se manejan con un límite operacional de tres miligramos por ciento, eso nos da un amplio margen de seguridad en los productos y en las estadísticas que hemos levantado desde el 2017 hasta el 2020, no hemos tenido ningún tipo de rechazo. Aquí, el control de los Puntos Críticos de Control (PCC) se los verifica cada visita a las plantas, y no hemos tenido problemas.
- **Respuesta:** Christian Chang; en el Perú en lo que va del año 2021 y el año pasado, no hemos tenido rechazos de este producto congelado, pero en años anteriores si, y ocurría principalmente para aquellos productos que no habían sido certificados por Perú, lo exportaban sin el certificado respectivo, obviamente, como autoridades sanitarias tenemos injerencia e intervención cuando existen ese tipo de retornos y en las investigaciones que realizábamos en el documento de la notificación de los Estados Unidos -ellos son los que hacían los rechazos- se exponía el tema debido a una descomposición del producto, así lo informaba el documento. El producto retornaba y se procedía a la inmovilización, se realizaba la investigación mediante los análisis correspondientes, a fin de determinar la gravedad del hecho. Cuando se obtenían estos resultados no era exactamente lo que se manifestaba en la notificación, en muchos de los casos no nos explicábamos cual era el criterio para determinar el producto como descompuesto, porque el producto sensorial y microbiológicamente estaba bien, posterior a estos resultados, conforme lo liberábamos y lo destinaban a un nuevo país, porque la cadena de frío se había mantenido, estaba demostrado el producto era conforme mediante los análisis realizados.

- **Comentario:** No identificado; he trabajado en producción y tengo ciertas experiencias, resulta que hay veces que el comprador esta sobre stockeado de sus productos, y busca cualquier pretexto para devolverlo, no quiere producto, no sabe como respetar el convenio que se ha hecho y va el pretexto de calificarlo no aceptable, pero si el control de histamina que es el más crítico, estaba bien, realmente se podía sospechar de que ha ocurrido eso, dado que también ha sido exportado hacia el mismo país a otro cliente, esto suele suceder.

8. CONCLUSIONES

- Se contó con un total de 25 participantes registrados. Sin embargo, se identificaron 32 participantes en la sesión (9 mujeres / 23 hombres), lo cual determina un balance positivo en la ejecución del quinto taller de intercambio de experiencias. Se recalcó la importancia de formar parte de procesos participativos que tienen como meta principal fortalecer la cooperación regional a través del intercambio de información.
- Se cumplieron las expectativas respecto al intercambio de vivencias o experiencias concerniente a las competencias de la Subsecretaría de Calidad e Inocuidad (SCI), Laboratorio de análisis químico y microbiológico de alimentos en el Ecuador; y funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) del Perú, sobre rastreabilidad/trazabilidad de los productos pesqueros y acuícolas, requisitos y requerimientos sanitarios de los mercados nacionales e internacionales de los productos procesados a base del perico/dorado.
- Si bien es cierto, en el evento hubo mayor representatividad del género masculino (23), no obstante, el género femenino estuvo bien representado por un número de nueve (09) mujeres. Es importante que se continúe con el proceso de educación y vinculación de las mujeres en las actividades relacionados con el sector pesquero.
- Se recomienda continuar con los talleres binacionales de intercambio de experiencias, con la finalidad de compartir entre ambos países los avances o novedades que eventualmente se den en la pesquería del dorado/perico.

	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
Elaborado	Blgo. Víctor Cevallos Lucas	Analista de Política Pesquera y Acuícola	
Revisado	Blgo. Jonathan Pincay Espinoza	Analista de Política Pesquera y Acuícola	
Aprobado	Ing. José Isidro Andrade Vera	Director de Política Pesquera y Acuícola	

9. ANEXOS

ANEXO 1. Convocatoria vía e-mail dirigida al personal de MPCEIP/VAP/SCI y PRODUCE/SANIPES, para contar con la participación de los técnicos en el “Quinto Taller de Intercambio de Experiencias sobre la Pesquería de Dorado/Perico entre Ecuador y Perú”.



Estimados Participantes:

Aprovecho la oportunidad para saludarlos y en el marco del Plan Anual de Actividades de "INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS ECUADOR/PERÚ PESQUERÍA DEL DORADO/PERICO", adjunto al presente, convocarlos al quinto taller que se llevará a cabo este lunes 20 de septiembre de 2021 de 10:00 am a 12:30 pm.

Asimismo, adjunto al presente, la agenda del evento y el flyer con los datos de acceso correspondientes.

Saludos cordiales,

Delia Rosa Chang Valdez

Directora de Seguimiento y Evaluación

Dirección General de Políticas y Análisis Regulatorio en Pesca y Acuicultura

Calle Uno Oeste 080, Urbanización Corpaq, San Isidro

www.produce.gob.pe



Estimados todos,

Reciban un cordial saludo. En continuidad con la ejecución del Plan Anual de Actividades sobre el "INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS EN LA PESQUERÍA DEL DORADO/PERICO ENTRE ECUADOR Y PERU", y una vez que fue reprogramada la fecha para la ejecución del quinto taller, el MPCEIP y PRODUCE hacen extensiva la invitación para su participación al "QUINTO TALLER INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS DORADO/PERICO ECUADOR-PERU", mismo que se llevará a cabo este lunes 20 de septiembre de 2021, en horario de 10:00 a 12:30. A continuación, se describe el detalle para la conexión:

Fecha: lunes, 20 de septiembre de 2021

Hora: 10:00 - 12:30

Plataforma: ZOOM

ID de reunión: 915 690 3319

Código de acceso: 1234

Enlace: <https://us06web.zoom.us/j/9156903319?pwd=FRZ2ZDZyTjZ3ZGFCSDRFTS9yMG9KZz09>

En virtud de lo expuesto, se adjunta agenda y afiche de invitación para el taller antes mencionado.

ANEXO 2. Agenda del “Quinto Taller de Intercambio de Experiencias sobre la Pesquería de Dorado/Perico entre Ecuador y Perú”.

AGENDA

**QUINTO TALLER DE INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS DE LA PESQUERÍA DEL DORADO/PERICO
ENTRE ECUADOR Y PERÚ**

Fecha: lunes, 20 de septiembre de 2021

Hora: 10:00 – 12:30

Plataforma: ZOOM

ID de reunión: 515 690 3316

Código de acceso: 1234

Enlace:

<https://us06web.zoom.us/j/5156903316?pwd=eFRwZ2cyTlJ3ZGFCSDRFTS9yMG9XZz09>

Objetivo del taller:

Ejecutar el quinto taller de intercambio de experiencias de la pesquería del dorado/perico entre Ecuador y Perú; con el fin de intercambiar información en cuanto a la supervisión, fiscalización y trazabilidad de la pesquería del recurso Perico/Dorado.

Hora	Actividad	Responsable
10h00	Registro de participantes (enlace)	MPCEIP / PRODUCE
10h05	Apertura del taller	MPCEIP / PRODUCE
10h10	Revisión de la agenda y metodología de la reunión	MPCEIP
10h15	Presentación Delegación de Ecuador	SCI
11h00	Presentación Delegación de Perú	SANIPES
12h00	Plenaria	MPCEIP / PRODUCE
12h30	Finalización	MPCEIP/ PRODUCE

ANEXO 3. Volante informativo sobre el “Quinto Taller de Intercambio de Experiencias sobre la Pesquería de Dorado/Perico entre Ecuador y Perú”.



  **PERÚ** Ministerio de la Producción

Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca  **Gobierno** Juntos lo logramos

VIRTUAL

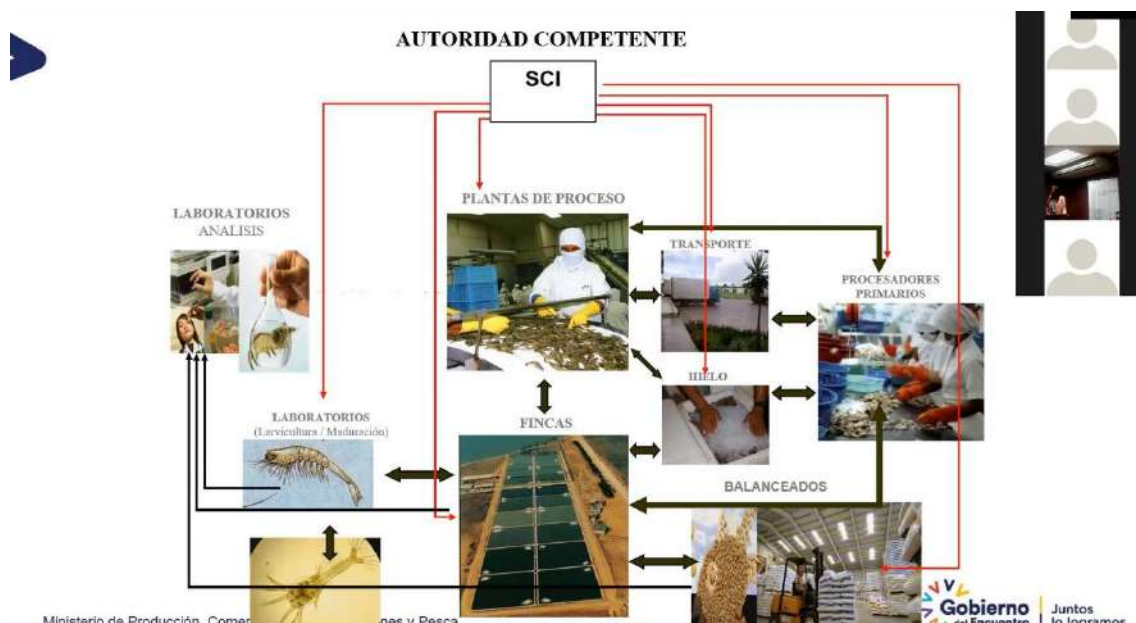
**LUNES
20
SEPTIEMBRE**

10:00 am a 12:30 pm
 **zoom**
 **Clic aquí**
ID de reunión:
515 690 3316
Cód. de acceso:
1234

TEMA:
Acción para mitigar los riesgos
en la comercialización de la
pesquería del recurso
Perico/Dorado.

V TALLER
INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS
EN LA PESQUERÍA DEL PERICO/DORADO
PERÚ-ECUADOR
2021

ANEXO 4. Presentación de la delegación de Ecuador sobre la “Subsecretaría de Calidad e Inocuidad: Generalidades”, realizada durante el Quinto Taller de Intercambio de Experiencias sobre la Pesquería de Dorado/Perico entre Ecuador y Perú.



ANEXO 5. Presentación de la delegación de Ecuador en relación al “Laboratorio de análisis químico y microbiológico de alimentos”, realizada durante el Quinto Taller de Intercambio de Experiencias sobre la Pesquería de Dorado/Perico entre Ecuador y Perú.



Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca

LABORATORIO DE ANÁLISIS QUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS



República del Ecuador | Gobierno del Encuentro | Juntos lo logramos



Análisis realizados

- Se realizan alrededor de 45,000 análisis por año



Histamina, Tetraciclinas, etoxiquin, BVT, Phosphorus, HAPS, **pesticidas**, Calcio, acidez, ácido tiobarbitúrico, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Salmonella*, *Eschericia coli*, *Staphylococcus aureus*, Coliforms, aerobios, anaerobios, *Clostridium*, *Listeria*, *Enterobacterias*, *Cystoporidium*, Hongos y levaduras, *Shigella*, *Campylobacter*, Cloranfenicol, Nitrofuranos, Verde y Leuco verde malachite, Nitroimidazoles, Florfenicol, Melamine, protein, fat, ash, moisture, en harinas y alimento balanceado, Nitrógeno Básico Volatil, metabisulfito de sodio, Organoleptic, metales pesados como mercurio, cadmio, plomo, arsénico, estaño, entre otros



Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca | República del Ecuador | Gobierno del Encuentro | Juntos lo logramos

ANEXO 6. Presentación de la delegación de Perú sobre el “Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES): Generalidades”, realizada durante el Quinto Taller de Intercambio de Experiencias sobre la Pesquería de Dorado/Perico entre Ecuador y Perú.



ANEXO 7. Presentación de la delegación del Perú en relación a la “Rastreabilidad o trazabilidad de los productos pesqueros y acuícolas”, realizada durante el Quinto Taller de Intercambio de Experiencias sobre la Pesquería de Dorado/Perico entre Ecuador y Perú.



RASTREABILIDAD o TRAZABILIDAD













E



La Rastreabilidad Ante una Alerta Sanitaria





- 🕒 Es una situación en la que **Sanipes** declara que un producto pesquero y acuícola presenta riesgo para el consumo humano.
- 🕒 Adoptamos medidas preventivas y de control para evitar la ocurrencia de enfermedades





E

ANEXO 8. Presentación de la delegación del Perú sobre los “Requisitos y requerimientos sanitarios de los mercados nacionales e internacionales de los productos procesados a base del recurso perico/dorado”, realizada durante el Quinto Taller de Intercambio de Experiencias sobre la Pesquería de Dorado/Perico entre Ecuador y Perú.



ANEXO 9. Registro de asistentes al “Quinto Taller de Intercambio de Experiencias sobre la Pesquería de Dorado/Perico entre Ecuador y Perú”.

#	NOMBRES Y APELLIDOS	INSTITUCIÓN/ORGANIZACIÓN	PAÍS
1	Alessandro Aldo Molina Gómez	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN	PERÚ
2	Alex Guardia Otárola	INSTITUTO DEL MAR DEL PERÚ - IMARPE	PERÚ
3	Alex Urbina Cárdenas	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN	PERÚ
4	Alfonzo Arturo Cochatoma Chihua	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN	PERÚ
5	Ana Renza Paola Alegre Norza Sior	INSTITUTO DEL MAR DEL PERÚ - IMARPE	PERÚ
6	Carlos Zambrano Zambrano	VICEMINISTERIO DE ACUACULTURA Y PESCA - VAP	ECUADOR
7	César Anchundia López	SUBSECRETARÍA DE RECURSOS PESQUEROS - SRP	ECUADOR
8	Christian Chang	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES	PERÚ
9	Diana Isabel Saavedra Galvez	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES	PERÚ
10	Edith Milagros Macedo Tello	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES	PERÚ
11	Esteban Elías Mendez	INSTITUTO PUBLICO DE INVESTIGACION DE ACUICULTURA Y PESCA	ECUADOR
12	Estrella Lourdes Cortez Cruz	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN	PERÚ
13	Fabián Alcívar Leones	VICEMINISTERIO DE ACUACULTURA Y PESCA - VAP	ECUADOR
14	Fabián Alejandro Velarde García	VICEMINISTERIO DE ACUACULTURA Y PESCA - VAP	ECUADOR
15	Félix Armando Flores Tejena	VICEMINISTERIO DE ACUACULTURA Y PESCA - VAP	ECUADOR
16	Fernanda Hurtado Angulo	SUBSECRETARIA DE CALIDAD E INOCUIDAD - SCI	ECUADOR
17	Guido Alberto Baltuano Elias	INSTITUTO TECNOLOGICO DE LA PRODUCCIÓN	PERÚ
18	Henry Mero Mero	VICEMINISTERIO DE ACUACULTURA Y PESCA - VAP	ECUADOR
19	Isabel Gilces Anchundia	SUBSECRETARÍA DE RECURSOS PESQUEROS - SRP	ECUADOR
20	Javier Romo Tapia	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN	PERÚ
21	Jennifer Briones Farias	VICEMINISTERIO DE ACUACULTURA Y PESCA - VAP	ECUADOR
22	Jonathan Pincay Espinoza	VICEMINISTERIO DE ACUACULTURA Y PESCA - VAP	ECUADOR
23	Jorge Mostacero Koc	INSTITUTO DEL MAR DEL PERÚ - IMARPE	PERÚ
24	José Antonio Duran Moran	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES	PERÚ
25	Karla Estefanía Bravo Vásquez	VICEMINISTERIO DE ACUACULTURA Y PESCA - VAP	ECUADOR
26	Renee Luis Luna Goñe	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN	PERÚ
27	Roberto Loor Solorzano	SUBSECRETARÍA DE RECURSOS PESQUEROS - SRP	ECUADOR
28	Víctor Cevallos Lucas	VICEMINISTERIO DE ACUACULTURA Y PESCA - VAP	ECUADOR
29	Yuli Rivadeneira Cagua	VICEMINISTERIO DE ACUACULTURA Y PESCA - VAP	ECUADOR
30	Raúl Flores		PERÚ
31	Ricardo Pineda		PERÚ
32	César		

ANEXO 10. Registro fotográfico en la plataforma ZOOM con los participantes del “Quinto Taller de Intercambio de Experiencias sobre la Pesquería de Dorado/Perico entre Ecuador y Perú”.

