



PERÚ

Ministerio  
de la Producción



PROGRAMA NACIONAL  
DE INNOVACIÓN EN  
PESCA Y ACUICULTURA

3  
años

**Iniciamos en breve...**

## CAPACITACIÓN VIRTUAL

# BIOSEGURIDAD E INOCUIDAD EN LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNE DE PAICHE Y OTRAS ESPECIES AMAZÓNICAS

 Conducción: **Jannise Chong**, especialista del PNIPA

 Martes, **9 de junio**

 **4:00** p.m. a **5:00** p.m.

 Vía **Facebook Live** del PNIPA

### Ponentes

**Arturo Aivar**

Subdirector de Inocuidad  
Pesquera - **SANIPES**



**Vanessa Mogollón**

Especialista de la Subdirección de  
Sanidad Acuícola- **SANIPES**





PERÚ

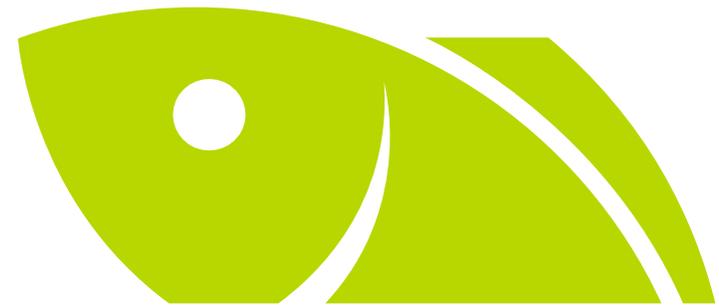
Ministerio  
de la Producción



PROGRAMA NACIONAL  
DE INNOVACIÓN EN  
PESCA Y ACUICULTURA

3  
años

slido.com  
#57401





# MEDIDAS PREVENTIVAS EN CENTROS DE CULTIVO ACUÍCOLAS EN EL MARCO DE COVID-19

*Subdirección de Sanidad Acuícola*



# ÍNDICE

- INFORMACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE) RESPECTO A LA ENFERMEDAD OCASIONADA POR EL VIRUS COVID-19
- IMPACTO DE COVID-19 EN LA ACUICULTURA
- MEDIDAS PREVENTIVAS EN CENTROS DE CULTIVO
- MEDIDAS PREVENTIVAS ANTE MORTALIDADES ATÍPICAS EN CENTROS DE CULTIVO



# OIE sobre COVID-19



Organización intergubernamental encargada de mejorar la sanidad animal en el mundo (acuáticos y terrestres).

El virus COVID-19 → Agente patógeno

La COVID-19 → Enfermedad causada por el virus.

## Organismos acuáticos

Código Sanitario para los Animales Acuáticos

Manual de las Pruebas de Diagnóstico para los Animales Acuáticos

### ¿Origen del virus?

- No se dispone de suficiente evidencia científica para identificar el origen del COVID-19 o explicar la vía de transmisión original a los humanos.

### ¿Pueden animales infectarse por el virus COVID-19?

- Existe una posibilidad de que algunos animales se infecten a través de un contacto cercano con humanos infectados.

### ¿Pueden infectarse los peces por el virus COVID-19?

- La OIE no ha reportado ninguna evidencia científica al respecto.

# OIE sobre COVID-19



¿Qué medidas preventivas se deben tomar cuando los animales están en contacto directo con humanos que se sospecha o que se ha confirmado que están infectados por COVID-19?

Teniendo en cuenta que los animales y los humanos en ocasiones pueden verse afectados por las mismas enfermedades (denominadas zoonóticas), se recomienda que las personas que se sospecha o que se ha confirmado que están infectadas por COVID-19 limiten el contacto con animales.

Fuente: OIE- Preguntas y respuestas sobre COVID-19  
<https://www.oie.int/es/nuestra-experiencia-cientifica/informaciones-especificas-y-recomendaciones/preguntas-y-respuestas-del-nuevo-coronavirus-2019/>

POR TANTO:



# Impacto de COVID-19



NO AFECTADOS POR COVID -19



SI AFECTADAS INDIRECTAMENTE  
POR COVID -19

- Cambio en la demanda de los consumidores
- Acceso a mercados, problemas logísticos (transporte y restricciones en frontera).



SEGURIDAD ALIMENTARIA



# Medidas preventivas de bioseguridad



# Medidas preventivas de bioseguridad

Control del ingreso y salida



INDUMENTARIA



Desinfección de vehículos



Desinfección de calzado



# Medidas preventivas de bioseguridad

Limpieza y remoción de residuos



Desinfección de utensilios, indumentaria



Secado de utensilios, materiales de uso en acuicultura



Capacitaciones



RESIDUOS SÓLIDOS



# Medidas preventivas de bioseguridad

## TIPOS DE DESINFECTANTES

- Agentes oxidantes: Compuestos clorados, yodóforos, compuestos de peróxigeno, dióxido de cloro y ozono.
- Modificadores de pH: compuestos alcalinos o ácidos
- Aldehídos: Formaldehído y glutaraldehído.
- Compuestos de amonio cuaternario
- Irradiación por rayos ultravioleta
- Tratamiento térmico y desecación



### CAPÍTULO 4.3.

#### DESINFECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS Y EQUIPOS DE ACUICULTURA

Artículo 4.3.1.

##### Finalidad

La finalidad del presente capítulo es brindar recomendaciones sobre la planificación y realización de procedimientos de desinfección destinados a prevenir la introducción, establecimiento o propagación de agentes patógenos.

Artículo 4.3.2.

##### Ámbito de aplicación

Este capítulo describe recomendaciones para la desinfección de los establecimientos y equipos de acuicultura en las actividades de rutina en materia de bioseguridad para la respuesta a las urgencias sanitarias. Se brindan recomendaciones sobre los principios generales, la planificación e implementación de las actividades de desinfección.

Los métodos específicos de inactivación de los agentes patógenos figuran en los capítulos específicos de enfermedades en el *Manual Acuático*.

Artículo 4.3.3.

##### Introducción

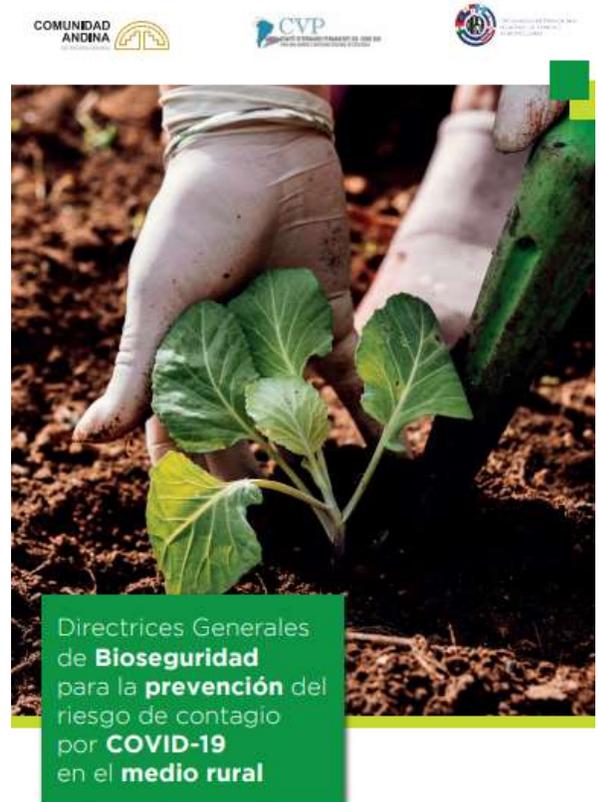
La desinfección se emplea como una herramienta de lucha contra las enfermedades en los establecimientos de acuicultura y como parte de un plan de bioseguridad. La desinfección se utiliza para prevenir la entrada o salida de agentes patógenos dentro de o hacia un establecimiento de acuicultura o compartimento, así como su propagación dentro de los establecimientos de acuicultura. La desinfección se puede aplicar en el marco de una respuesta a una situación de urgencia sanitaria, con el fin de contribuir al mantenimiento de las zonas de control de enfermedades y permitir su erradicación (procedimientos de sacrificio sanitario) en los establecimientos de acuicultura afectados. El objetivo específico de la desinfección determinará la elección de la estrategia utilizada y su aplicación.

En lo posible, deberá prevenirse la propagación de los agentes patógenos evitando las vías de transmisión en lugar de tratar su presencia por medio de la desinfección. Por ejemplo, cuando los equipos son difíciles de desinfectar (guantes, equipo de submarinismo y buceo, cuerdas y redes), se deberá limitar su uso a una zona específica en vez de desplazarlos dentro de las unidades de producción o entre los establecimientos de acuicultura después de la desinfección.

# Medidas preventivas de bioseguridad

## PRODUCTOS A EMPLEAR PARA DESINFECCIÓN

- Preferentemente se debe emplear hipoclorito de sodio para desinfectar superficies, en diluciones del 0,25% al 5%. Es decir, 50 mililitros o 100 ml de hipoclorito de sodio de una solución comercial del 5% diluido en 1 litro de agua potable. Dejar actuar la solución un minuto sobre las superficies a desinfectar.
  - Otros productos de uso sanitario que demostraron efectividad para eliminar a diferentes cepas de coronavirus son:
    - o Peróxido de hidrógeno al 0,5 % (agua oxigenada).
    - o Glutaraldehído (0,5%).
    - o Amonio cuaternario (0,5%).
- Estos productos se deben dejar actuar durante 5 minutos sobre las superficies a desinfectar.

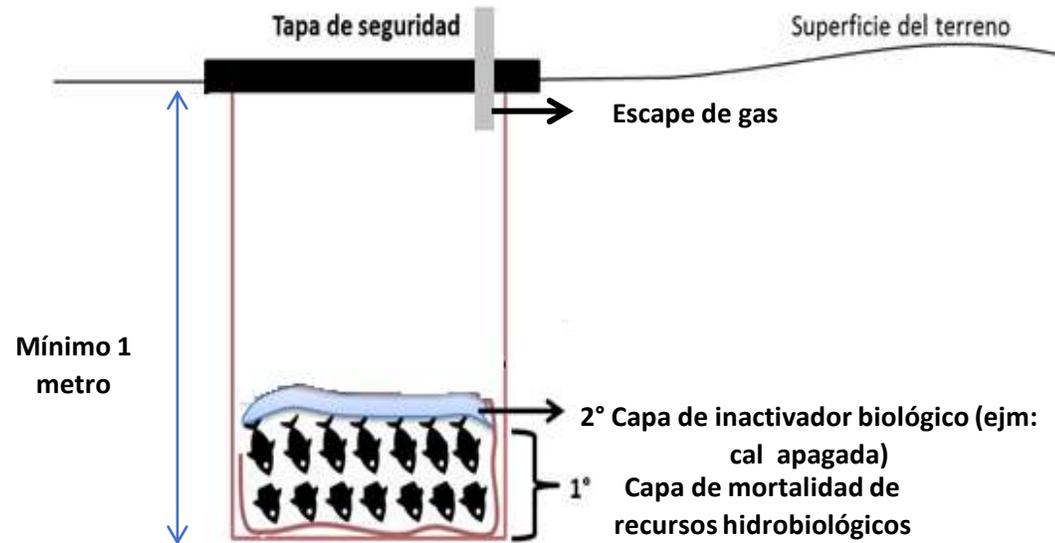


# Orientaciones en sanidad acuícola

RETIRO, ALMACENAMIENTO Y  
TRASLADO

DISPOSICIÓN DE MORTALIDAD DE PECES

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE  
UTENSILIOS



# Orientaciones en sanidad acuícola



## MEDIDAS GENERALES

- Mantener un registro del retiro total de la mortalidad incluyendo fecha y número de recursos hidrobiológicos/Kilogramo retirado.
- Realizar los análisis de los parámetros físico-químicos de la calidad del agua.
- Evitar la sobrepoblación de los recursos hidrobiológicos en cultivo, evitando el estrés ocasionado por el insuficiente nivel de oxígeno disuelto disponible.
- Limpiar y desinfectar todo equipo utilizado para el transporte de la mortalidad antes de ser devuelto a su área de resguardo.
- Evitar intercambiar o prestar equipos y materiales empleados para el retiro y disposición de la mortalidad con otros centros de producción acuícola, a fin de prevenir la contaminación cruzada y diseminación de enfermedades.
- Evitar el ingreso o salida de recursos hidrobiológicos, personas, vehículos y todo equipo o material que puedan diseminar enfermedades.
- Notificar a SANIPES cualquier brote infeccioso o sospecha de enfermedades detectados en sus centros de producción acuícola al correo [enfermedades.acuaticos@sanipes.gob.pe](mailto:enfermedades.acuaticos@sanipes.gob.pe).



**SANIPES**  
Organismo Nacional de  
Sanidad Pesquera



PERÚ

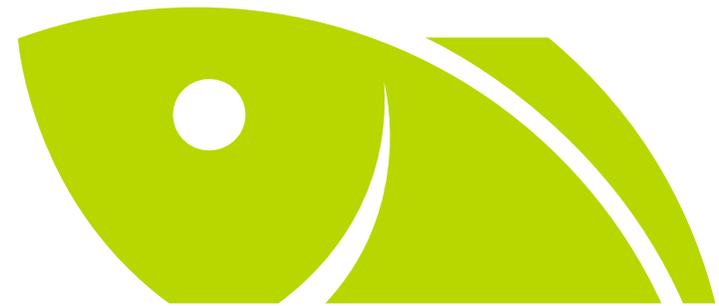
Ministerio  
de la Producción



PROGRAMA NACIONAL  
DE INNOVACIÓN EN  
PESCA Y ACUICULTURA

3  
años

slido.com  
#57401

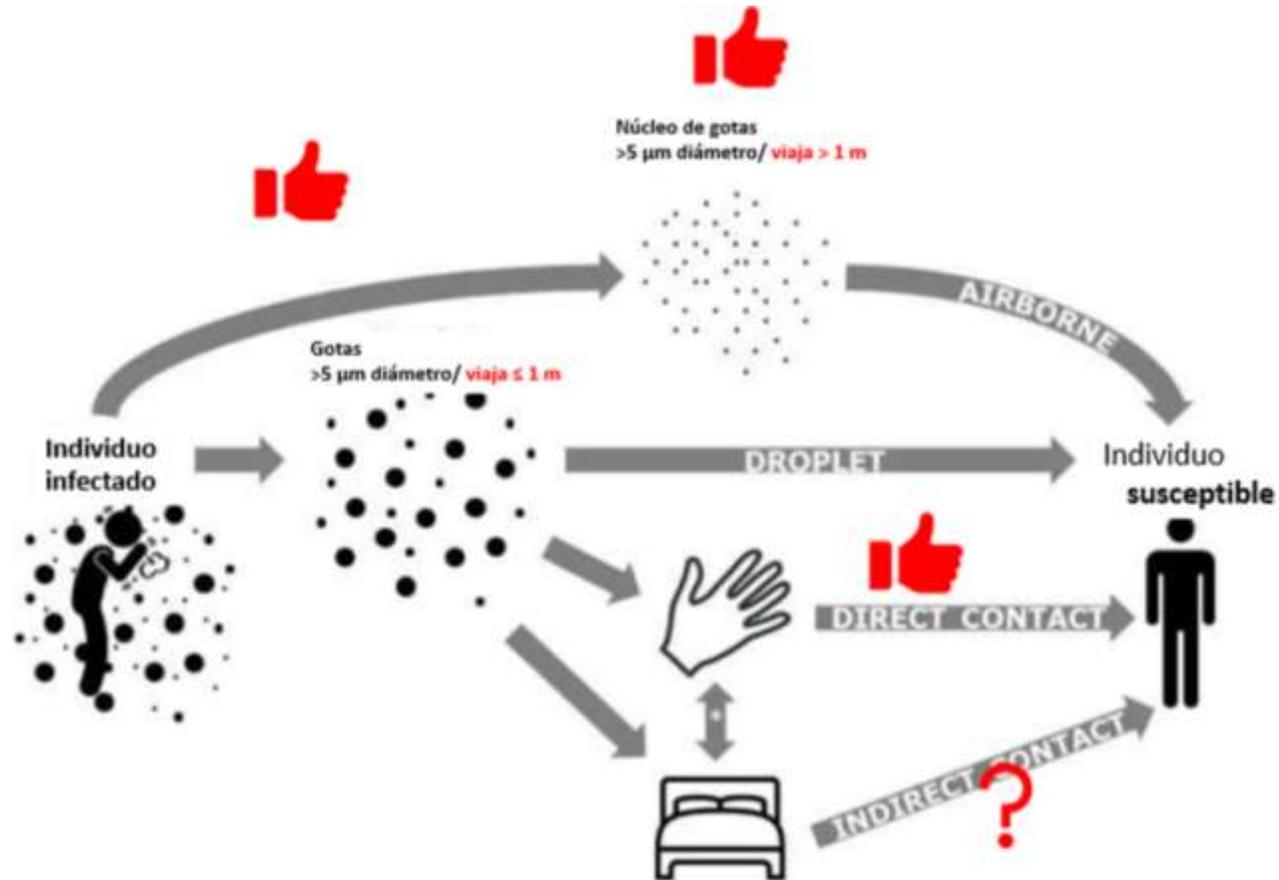




# GUÍA PARA EL ESTABLECIMIENTO, IMPLEMENTACIÓN Y REFORZAMIENTO DE MEDIDAS PREVENTIVAS EN INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS Y ACUÍCOLAS FRENTE A LA PROPAGACIÓN DEL COVID -19

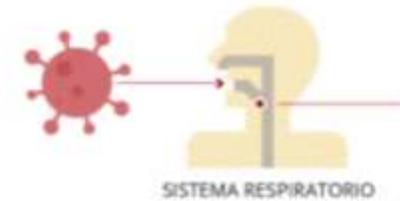


# Vías de transmisión

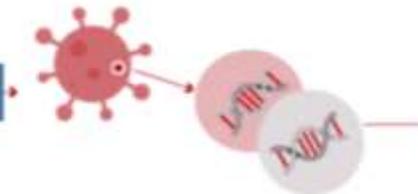


## CÓMO ES LA TRANSMISIÓN

- 1 Las proteínas exteriores del virus se adhieren a las células en el aparato respiratorio del huésped



- 2 Los genes del virus sufren mutaciones que alteran las proteínas de su superficie



- 3 Entonces se adhieren a las células del huésped y se desarrolla la enfermedad



Rutas de transmisión que involucran una combinación de mano y superficie= contacto indirecto

Fuente: <https://www.dge.gob.pe/portal/docs/tools/coronavirus/coronavirus060320.pdf>

Fuente: <file:///C:/Users/carla/Downloads/presentacion%20IPC-PPE-COVID19-spa.pdf>

# ÍNDICE



I. OBJETIVO

II. BASE LEGAL

III. MEDIDAS GENERALES

IV. MEDIDAS ESPECÍFICAS

V. MEDIDAS DE ACCIÓN EN CASO DE SOSPECHA  
DE PERSONAL CON SÍNTOMAS DE COVID -19

# Objetivo



Brindar orientación a los operadores de infraestructuras pesqueras y acuícolas para el establecimiento, implementación y/o reforzamiento de medidas preventivas para hacer frente a la expansión del COVID-19 durante el ejercicio de sus actividades, con el fin de **garantizar el abastecimiento de recursos y productos pesqueros y acuícolas a la ciudadanía** durante el Estado de Emergencia Nacional.

# Alcance



**SANIPES**  
Organismo Nacional de  
Sanidad Pesquera

Es de alcance para todos los operadores de infraestructuras pesqueras y acuícolas, sus trabajadores, proveedores y usuarios de la cadena productiva y logística.



Flota Pesquera



Desembarcaderos Pesqueros



Plantas de procesamiento



Mercados y Supermercados



Centro de Producción Acuícola

# Base legal

NORMATIVA NACIONAL

Art. 07 – Derecho a la Salud  
Constitución Política del Perú de 1993



“Todos tienen derecho a la protección de su salud, la del medio familiar y la de la comunidad así como el deber de contribuir a su promoción y defensa”

Capítulo VII De la Higiene y Seguridad en  
los ambientes de trabajo  
Ley General de la Salud – N° 26842



“Quienes conduzcan o administren actividades de extracción, producción, transporte y comercio de bienes o servicios..., tiene la obligación de adoptar las medidas necesarias para garantizar la protección de la salud y seguridad de los trabajadores y de terceras personas en sus instalaciones o ambientes de trabajo”

Decreto Legislativo N° 1062  
Ley de la Inocuidad de los Alimentos



Principio de la alimentación saludable y segura: “Las Autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius...”

Ley de Creación de SANIPES N° 30063 y  
su reglamento Decreto Supremo N° 010-  
2019-PRODUCE



“... garantizar la inocuidad en toda la cadena productiva de los productos pesqueros, acuícolas y de piensos de origen hidrobiológico, ... con el propósito de proteger la vida y la salud pública”

ROF SANIPES – Art. 3  
Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE



Funciones Generales: Coordinar y articular esfuerzos con las demás autoridades sanitarias del país en el ámbito de sus competencias.  
Coordinar con los gobiernos regionales y locales la realización de acciones necesarias para fortalecer capacidades, difundir y promover la política sanitaria pesquera y acuícola.

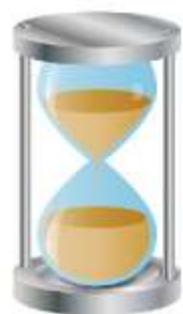
# Medidas generales

Las Infraestructuras Pesqueras y Acuícolas deben:



Operar con el personal mínimo indispensable

Que garantice continuidad de la extracción, producción y comercialización, evitando hacinamiento de personal y se respete la distancia social, en manera de prevención.  
Si algún operario del personal mínimo indispensable presenta síntomas respiratorios, no deberá asistir al centro de labores, y comunicando al área correspondiente.



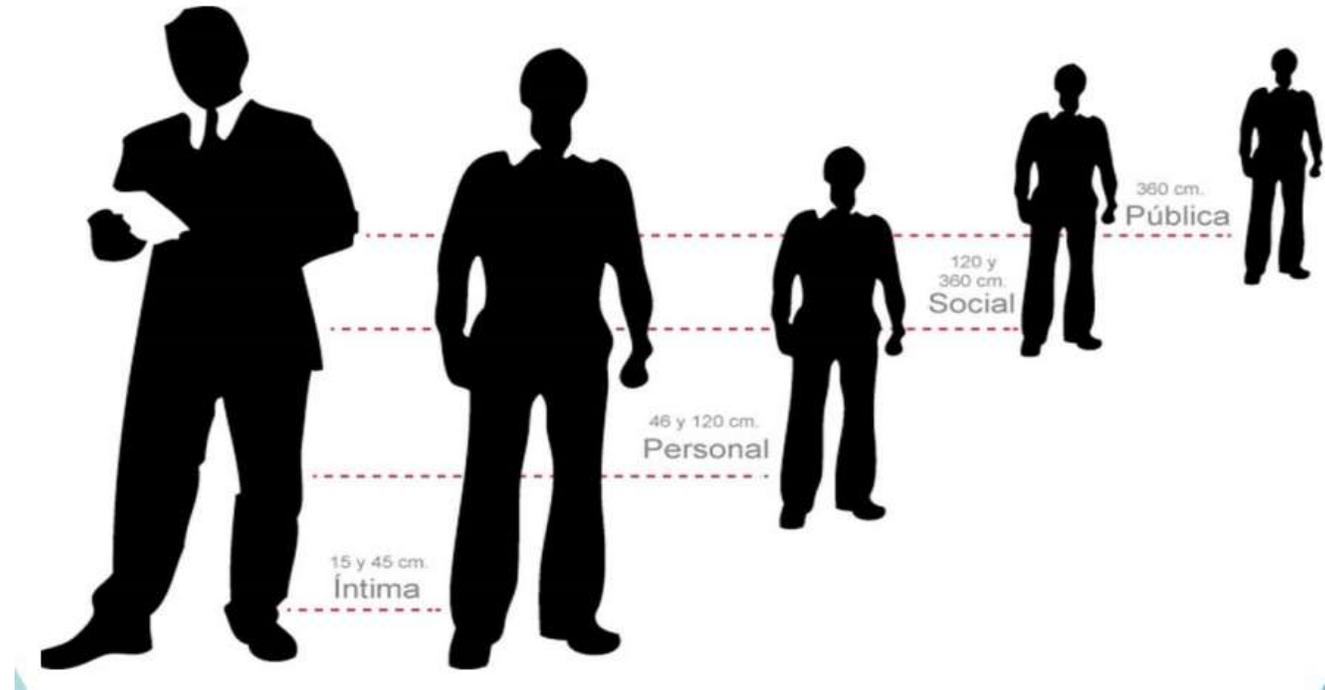
Establecer horarios de atención u otras medidas para evitar la aglomeración del personal, proveedores o usuarios. Respetar la separación de un (01) metro.

Adicionalmente considerar:

- El recalcu del aforo incluyendo el distanciamiento establecido
- La separación para evitar el cruce innecesario de personal
- Establecer un protocolo o programa de recepción de materias primas e insumos, cuidando la contaminación cruzada y aglomeración de personal
- Reformular el programa de higiene y limpieza después de cada actividad.

# Medidas generales

Mantener el  
distanciamiento  
social



# Criteria that should be considered



Distanciamiento  
social

Fotos: Empresa Amazon Harvest S.A.C.

# Medidas generales



Los operarios NO deben pertenecer al grupo de población vulnerable



Las personas de todas las edades con afecciones subyacentes, en especial si no están bien controladas

- Personas mayores de 65 años
- Personas que viven en un lugar con ancianos o en un establecimiento de cuidados a largo plazo.

Personas con mayor riesgo

- Personas con:
- Enfermedad pulmonar crónica o asma moderada a grave
  - Afecciones cardíacas graves
  - Sistema inmunitario deprimido (Ejemplo: tratamiento contra el cáncer, control inadecuado del VIH, uso prolongado de cortisoles y otros que debilitan el sistema inmunitario)
  - Obesidad grave (Índice de masa corporal de 40 o superior) o diabetes
  - Enfermedad renal crónica en tratamiento de diálisis
  - Enfermedad hepática

# Medidas generales



Los SSHH del establecimiento cuentan con condiciones de limpieza e higiene, así como con agua potable, jabón, alcohol desinfectante

Siguiendo los Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a Covid -19.

[https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/668359/RM\\_239-2020-MINSA\\_Y\\_ANEXO.PDF](https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/668359/RM_239-2020-MINSA_Y_ANEXO.PDF)



Colocar contenedores cerrados específicos para desechos generados para la desinfección por COVID-19

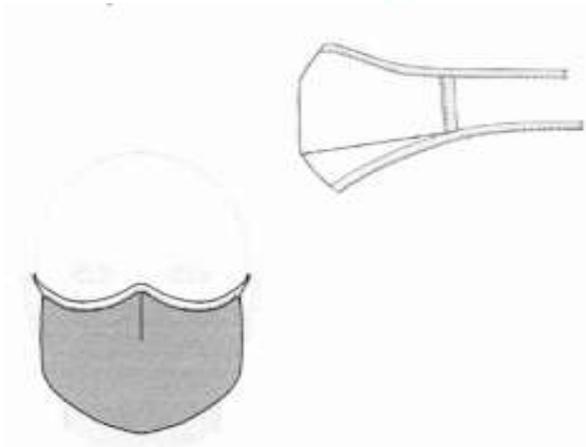
Se recomiendan recipientes con tapa/ cerrados y no manipulación manual para apertura / cierre, apertura de pie. Para la eliminación de los EPP contaminados usar una bolsa de color rojo y cerrarla para su desecho.



Poner a disposición del personal: mascarillas e implementos de protección.

Resolución Ministerial N° 135-2020-MINSA, del 29 de marzo del 2020:

Especificación Técnica para la confección de mascarillas faciales textiles de uso comunitario.



**En este período es altamente recomendable que los manipuladores de alimentos utilicen mascarilla desechable que cubra estricta y completamente la nariz y boca, la que deberá ser cambiada cada 2-3 horas como máximo.**

# Crterios que deben ser considerados



Evitar aglomeraciones

Hacer buen uso de los implementos  
(Ejemplo: mal uso de la mascarilla)

Fotos: Empresa Amazon Harvest S.A.C.

# Medidas generales

Descripciones técnicas y especificaciones de equipos de protección personal (EPP) en el contexto del 2019 – Covid-19

Artículo	Descripción y especificaciones técnicas
<b>Guantes, no estériles</b>	Guantes de examen, de nitrilo, sin polvo, no estéril. La longitud del manguito alcanza preferentemente a la mitad del antebrazo (por ejemplo, una longitud total mínima de 280 mm). Diferentes tamaños. Directiva estándar de la UE 93/42/CEE Clase I, EN 455, Directiva estándar de la UE 89/686/CEE Categoría III, EN 374ANSI/ISEA 105-2011, ASTM D6319-10 o equivalente
<b>Guantes, estériles</b>	Guantes quirúrgicos, de nitrilo, sin polvo, uso único. Los guantes deben tener puños largos, llegando muy por encima de la muñeca, idealmente a la mitad del antebrazo. Directiva estándar de la UE 93/42/EEC Clase I, EN 455, ANSI/ISEA 105-2011, ASTM 6319-10 o equivalente
<b>Gafas</b>	Con buen sello contra la piel de la cara, marco de PVC flexible para encajar fácilmente con todos los contornos de la cara con presión uniforme, hermético en los ojos y las áreas circundantes, Ajustable para los usuarios con anteojos graduados, lente de plástico transparente con tratamientos antiempañante y a los arañazos, banda ajustable para asegurar firmemente que no se desajuste durante la actividad clínica, Ventilación indirecta para evitar el empañamiento, Puede ser reutilizable (siempre que existan disposiciones apropiadas para la descontaminación) o desechable. Directiva estándar de la UE 86/686/CEE, EN 166/2002, ANSI/ISEA Z87.1-2010, o equivalente

Fuente: Requerimientos para uso del equipos de protección personal (EPP) para el nuevo coronavirus (2019-nCov) en establecimientos de salud. OMS.  
Disponible en: <https://www.paho.org/es/documentos/requerimientos-para-uso-equipos-proteccion-personal-epp-para-nuevo-coronavirus-2019-ncov>

# Medidas generales

Descripciones técnicas y especificaciones de equipos de protección personal (EPP) en el contexto del 2019 – Covid-19

<b>Batas</b>	<p>De uso único, resistente a fluidos, desechable, longitud hasta la mitad de la pantorrilla para cubrir la parte superior de las botas, preferiblemente colores claros para detectar mejor la posible contaminación, bucles de pulgar / dedo o puño elástico para anclar las mangas en su lugar.</p> <p>Opción 1: resistente a la penetración de fluidos: EN 13795 de alto rendimiento, o AAMI PB70 nivel 3 o superior, o equivalente.</p> <p>Opción 2: patógenos transmitidos por la sangre resistente a la penetración: AAMI PB70 nivel 4 rendimiento, o (EN 14126-B) y protección parcial del cuerpo ( EN 13034 o EN 14605), o equivalente.</p>
<b>Jabón líquido para higiene de manos</b>	Jabón líquido
<b>Mascarilla médica</b>	<p>Mascarilla médica/quirúrgica, con alta resistencia a los fluidos, buena transpirabilidad, caras internas y externas deben estar claramente identificadas, diseño estructurado que no se colapse contra la boca (por ejemplo, pato, en forma de copa) . EN 14683 Rendimiento IIR tipo ASTM F2100 nivel 2 o nivel 3 o equivalente;</p> <p>Resistencia a fluidos a una presión mínima de 120 mmHg basada en ASTM F1862-07, ISO 22609 o equivalente</p> <p>Transpirabilidad: MIL-M-36945C, EN 14683 anexo C, o equivalente</p> <p>Eficiencia de filtración: ASTM F2101, EN14683 anexo B, o equivalente</p>

# Medidas generales



Ante la presencia de  
sintomatología de COVID -19,  
los operarios no deberán  
asistir al centro de labores

Según CDC\*:  
Síntomas de 2 a 14 días después de la  
exposición al virus:

0 al menos dos de estos síntomas

Al ingreso del establecimiento, al ingreso  
de vehículos, entre otros puntos de riesgo.

Así como capacitación sobre el contagio y  
síntomas del COVID-19

- Tos
- ➔  Dificultad para respirar ( sentir falta de aire)
  
- Fiebre
- ➔  Temblores y/o escalofríos que no ceden
- Dolor muscular
- Dolor de cabeza
- Dolor de garganta.
- Pérdida reciente del olfato o el gusto



Implementar puntos  
adicionales de desinfección  
(Ingresos y puntos de riesgo)



Reforzar el correcto lavado y  
desinfección de manos y uso  
de la indumentaria.

# Medidas generales

Duración de lavado de  
manos entre 40 a 60  
segundos

También lavarse las  
manos al retirarse la  
mascarilla u otros EPPs

## Lavado de manos OMS

El virus SARS-CoV-2 tiene su material genético cubierto por una capa de grasa, por lo tanto sustancias que disuelven grasa, como jabones y detergentes para lavar platos, son capaces de eliminar el virus.



**1**  
Pone tus manos  
debajo del agua  
corriente.



**2**  
Lávate bien las manos,  
tanto las palmas como  
el dorso, las yemas de  
los dedos, los espacios  
entre ellos y los  
pulgares.

**Piensa también en  
tus uñas.**

Los jabones líquidos  
son más higiénicos que  
las barras de jabón,  
especialmente en los  
baños públicos.



**3**  
Frota el jabón en  
todas las áreas.  
Lavarse bien las  
manos lleva 40  
segundos.



**4**  
Enjuaga tus  
manos con agua  
corriente.  
En los baños  
públicos usa una  
toalla desechable  
o el codo para  
cerrar la llave.



**5**  
Seca tus manos  
con cuidado, también en  
los espacios entre  
los dedos.  
Las toallas de  
papel son las más  
adecuadas para esto  
en los baños públicos.  
En casa todos deben  
usar su propia toalla.

# Medidas generales

## ¿Como retirarse los guantes?



Pellizcar por el exterior del primer guante.



Retirar sin tocar la parte interior del guante.



Retirar el guante en su totalidad.



Recoger el primer guante con la otra mano.



Retirar el segundo guante sin introduciendo los dedos por el interior.



Retirar el guante sin tocar la parte externa del mismo.



Retirar los guantes en el contenedor adecuado.

Fuente:  
[http://www.saludarequipa.gob.pe/redislay/epidemiologia\\_islay/USO\\_EPP\\_COVID19.pdf](http://www.saludarequipa.gob.pe/redislay/epidemiologia_islay/USO_EPP_COVID19.pdf)

# Medidas específicas



Incrementar la frecuencia de desinfección de las instalaciones

Frecuencia mínima diaria de las instalaciones como: áreas de proceso, oficinas, talleres, instalaciones comunes o de tránsito de personal, superficies de contacto habitual (manijas, interruptores, pasamanos, escaleras, entre otros) y otras medidas preventivas.



Disposición adecuada de efluentes o residuos que generen las actividades pesqueras y acuícolas

Incluyendo el aumento de la frecuencia de retiro de desechos comunes de sus instalaciones, teniendo especial precaución en esta actividad a fin de evitar contacto manual con los mismos.



Implementar la toma de temperatura al ingreso del personal y terceros

Descartar fiebre, a ingreso de personal, incluyendo los terceros, a las infraestructuras pesqueras y acuícolas al momento de desembarque, según corresponda.

# Criteria que deben ser considerados

Mantener las BPM



Fotos: Empresa Amazon Harvest S.A.C.

# Criteria que deben ser considerados

Considerar la limpieza y desinfección de los productos después del empaquetado y etiquetado



**TIRA**



**Paiche Salado y Prensado**  
en Filetes y/o Trozos

**INGREDIENTES:** Paiche (*Arapaima Gigas*) y Sal (Cloruro de Sodio).

**INSTRUCCIONES DE USO:** Desalar el pescado antes de su consumo, retirar el pescado del envase, enjuagar el pescado y dejar reposar en abundante agua potable; repetir la operación hasta alcanzar el desalado deseado, luego preparar el pescado como acostumbra preparar pescado fresco. Consumir en su totalidad una vez abierto el envase.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Almacenar en lugar limpio, fresco y seco.

<b>PESO NETO</b>	800 g
Fecha Producción	13/08/19
Fecha Vencimiento	12/02/20
Lote N°	130919

**RETIRA**

**PRODUCTO PERUANO**  
Procesado y envasado por  
**AMAZON HARVEST PERU S.A.C.**  
Calle Santa Ana 140, Loreto - Mayas - Pucallpa  
Tel: (060) 634536  
www.amazon-harvest.pe - info@amazon-harvest.pe  
RUC 20904127051  
Reg. Sanitario: XXXXX - XXXXXX - SANIPES

**Paiche Salado y Prensado**  
**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**  
Por cada porción (100 g)

Proteínas (g)	24.89
Energía (kcal)	114.30
Grasa Total (g)	1.19
Cloruro de Sodio (g)	15.29
Humedad (%)	<35

**Paiche el Gigante del Amazonas**



# Medidas específicas



Las medidas de protección individual deben incluir la indumentaria de protección del COVID -19

Como: mascarillas, guantes, entre otros, que cumplan con las especificaciones o fichas técnicas recomendadas por la Organización Mundial de Salud (OMS) y el Ministerio de Salud (MINSA)



Los operarios deben tomar las medidas al toser, usar pañuelos o usar el antebrazo.

Evitar la contaminación de manos usando el antebrazo del codo para estornudar.

Etiqueta respiratoria



La infraestructura debe poseer una zona aislada para la atención médica del personal con sintomatología

Esta infraestructura de las personas que manifiestan síntomas será hasta su traslado al centro médico más cercano.

# Crterios que deben ser considerados

Usar los implementos necesarios para la desinfección y limpieza del área de trabajo



# Medidas específicas



El jefe, administrador o superintendente debe aislar y reportar al MINSA la presencia de algún personal con síntomas del COVID-19



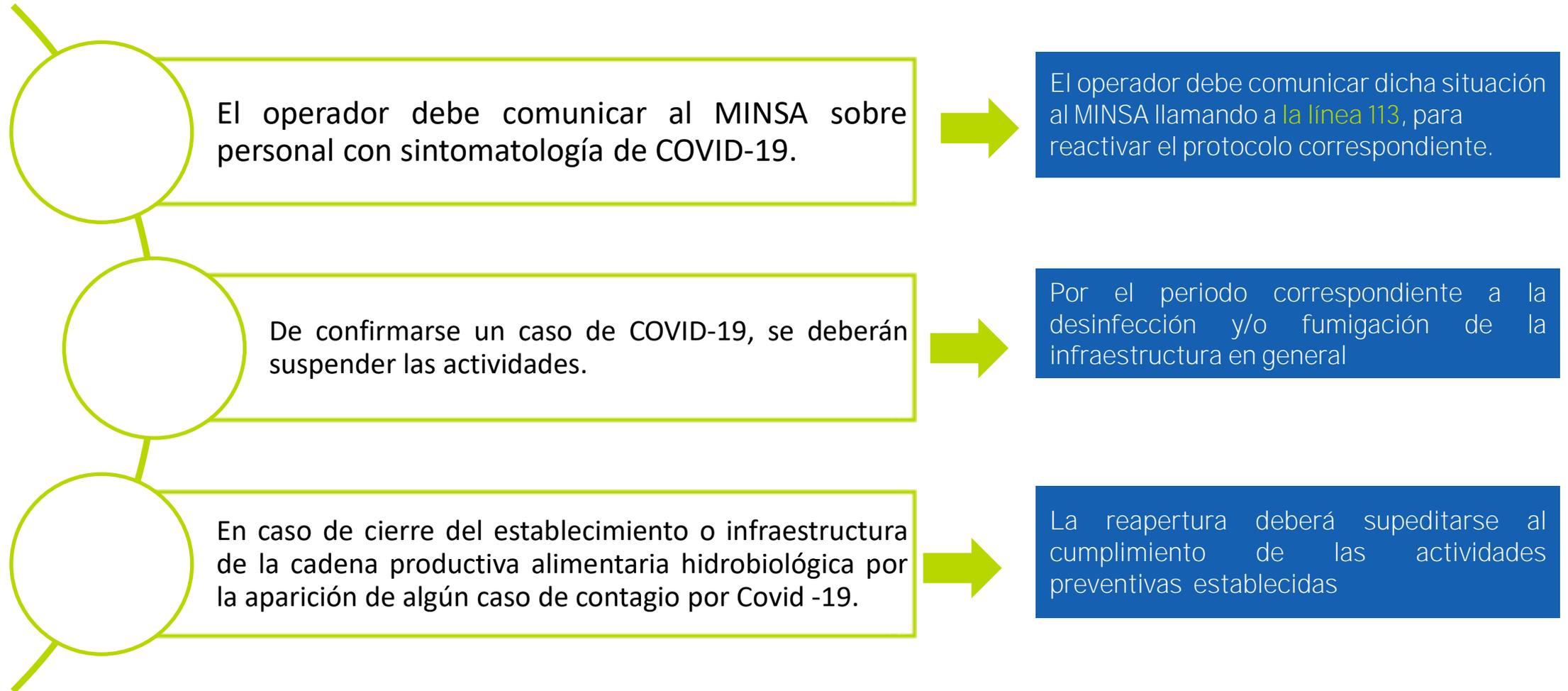
El patrón de pesca está obligado a aislar y reportar a DICAPI, MINSA y SANIPES a trabajadores con sintomatología con COVID -19

## Considerar lo siguiente:

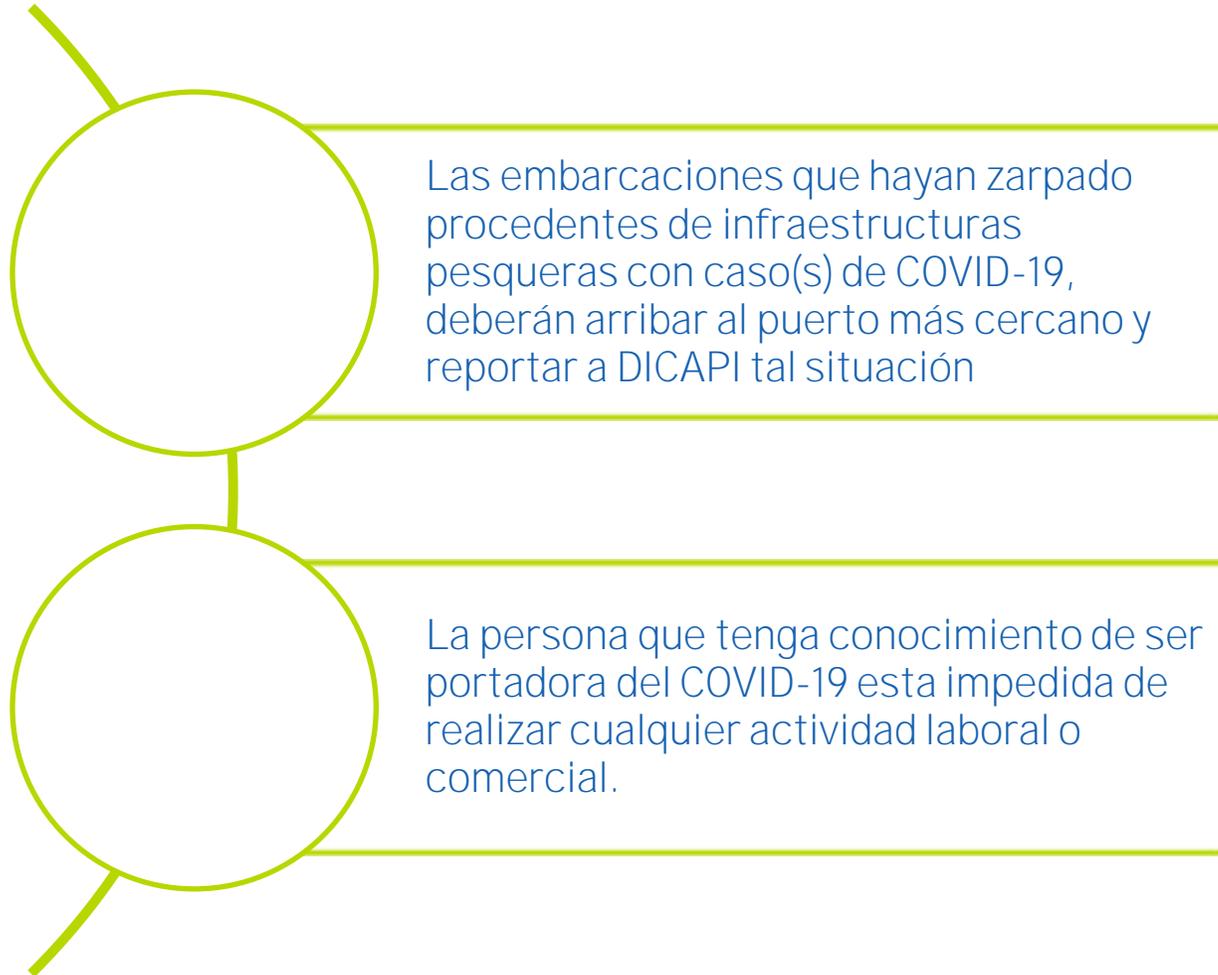
Todo trabajador con sintomatología COVID -19 identificado por el profesional de la salud del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, será considerado como caso sospechoso, y se realizará:

- Aplicación de la ficha epidemiológica COVID-19 (MINSA)
- Aplicación de pruebas serológicas o molecular
- Identificación de contactos en el trabajo
- Toma de pruebas serológicas o molecular a los contactos del trabajo
- Identificación de contactos del domicilio
- Comunicar a la autoridad de salud de su jurisdicción para el seguimiento.

# Medidas de acción ante la sospecha de personal con síntomas de covid 19



# Medidas de acción ante la sospecha de personal con síntomas de covid 19



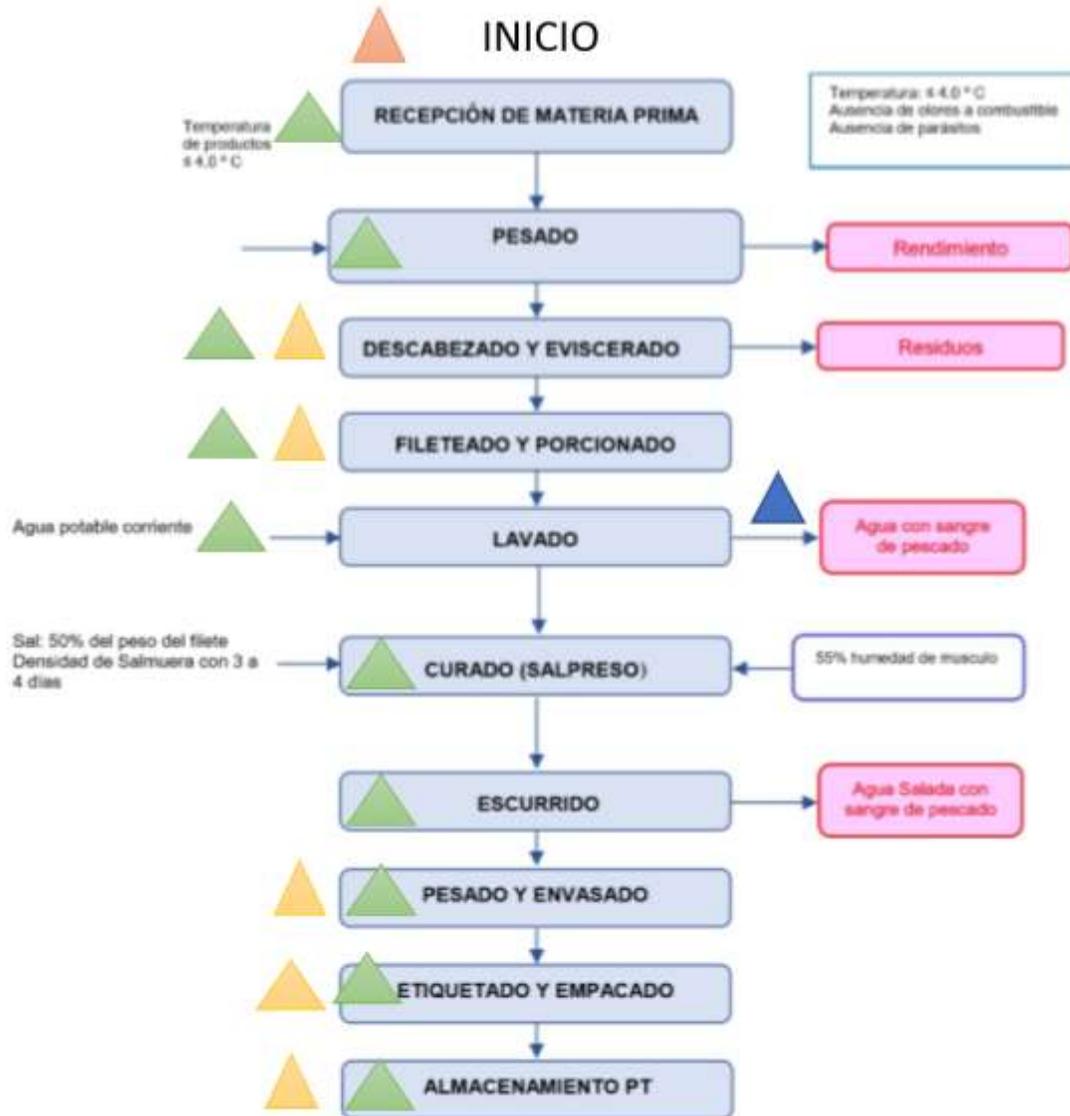
El personal de dicha embarcación deberá permanecer a bordo, en condición de aislamiento hasta la verificación por parte de las autoridades de salud.

El administrador de la infraestructura pesquera en donde arribe la embarcación, deberá reportar inmediatamente a **la línea 113**, a fin de que la autoridad de salud active los protocolos de su competencia.



La reapertura deberá supeditarse al cumplimiento de las actividades preventivas establecidas

# Crterios que deben ser considerados



## Diagrama de Flujo del Proceso de producción de Paiche Salado

- ▲ Mantener el distanciamiento social
- ▲ Evitar el trabajo de población vulnerable
- ▲ Brindar los implementos de EPPs
- ▲ Implementar puntos de desinfección
- ▲ Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección
- ▲ Reforzar el lavado de manos
- ▲ Tomar la temperatura
- ▲ Evitar el cruce innecesario de personal



**SANIPES**  
Organismo Nacional de  
Sanidad Pesquera

CAPACITACIÓN VIRTUAL

# PREGUNTAS DEL PÚBLICO



Conducción: **Jannise Chong**,  
especialista del PNIPA



PERÚ

Ministerio  
de la Producción



PROGRAMA NACIONAL  
DE INNOVACIÓN EN  
PESCA Y ACUICULTURA

3  
años

EL PERÚ PRIMERO

slido.com  
#57401

**CAPACITACIÓN VIRTUAL**

# ESTEMOS COMUNICADOS

 Contáctese con nosotros  
ante cualquier duda al teléfono:  
**(01) 4796372** y al correo electrónico:  
**atencionusuario@pnipa.gob.pe**

 Más información en:  
**www.pnipa.gob.pe**

