



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas



Programa de Incentivos a la Mejora
de la Gestión Municipal, año 2016

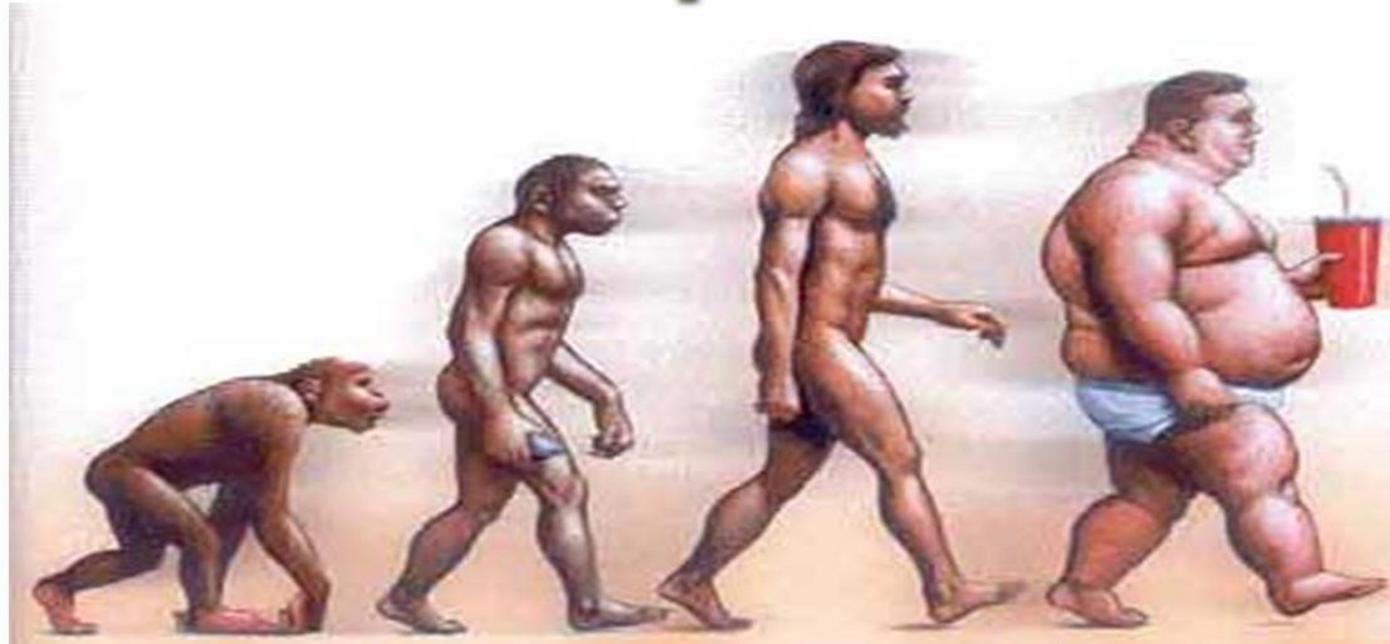


**Taller de Capacitación Meta 20: Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
« ELABORACIÓN DEL PADRON MUNICIPAL DE VEHICULOS DE TRANSPORTE Y
COMERCIANTES DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS»**

ROL DE LAS MUNICIPALIDADES EN LA NORMATIVIDAD RELACIONADA A LA INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

Pedro Jesus Molina Salcedo
Director de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria
09 y 16 de marzo de 2016
Correo electrónico: pmolina@senasa.gob.pe

Somos lo que comemos



Mono

Homo habilis

Homo
sapiens

Homo
Chatarrensis

Vamos..., hacia una alimentación sana y segura?????

Objetivo de la Ley de Inocuidad de los Alimentos

Artículo 1° : Garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluido los piensos.

Ley N° 29571: Código de Protección y Defensa del Consumidor

Artículo 30° : Inocuidad de los Alimentos: Los consumidores tienen derecho a consumir alimentos inocuos. Los proveedores son responsables de la inocuidad de los alimentos que ofrecen en el mercado, de conformidad con la legislación sanitaria

NIVELES DE RESPONSABILIDAD EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Responsables de la Inocuidad

Los **primeros** responsables de la inocuidad alimentaria en la cadena son:

- Fabricantes de alimentos para animales
- Fabricantes, distribuidores y comerciantes de Medicamentos Veterinarios
- Fabricantes, distribuidores y comerciantes de Agroquímicos.
- Agricultores (incluido los acuicultores, apicultores, etc)
- Productores
- Transportistas de alimentos
- Distribuidores de alimentos
- Comercializadores de alimentos
- Manipuladores de alimentos



NIVELES DE RESPONSABILIDAD EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



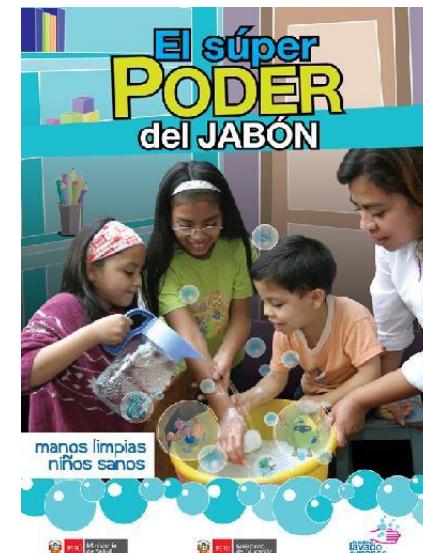
NIVELES DE RESPONSABILIDAD EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Responsables de la Inocuidad

Los terceros responsables de la inocuidad alimentaria en la cadena son:

➤ los consumidores

Les compete la responsabilidad de almacenar, manipular y cocinar los alimentos de manera apropiada.



SISTEMA NACIONAL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (SINIA)

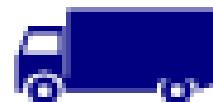
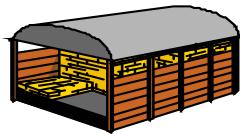


Información: <http://www.digesa.minsa.gob.pe/compial/compial.asp>

Enfoque preventivo a través de la cadena alimentaria “del campo/del mar.....a la mesa”

Vigilancia Sanitaria - Análisis de Riesgo – Rastreabilidad

Inspecciones, Certificaciones, Autorizaciones /
Habilitaciones Sanitarias, Alertas Sanitarias
Monitoreo de Contaminantes y Residuos, Red de
Laboratorios



Alimentos Importados



**Proveedores
Insumos y
Servicios**

- Registro
- Post-Registro:
Calidad Sanitaria

BPPH
BPA
BPP

**Productores
Primarios**

Transportistas

BPH
POES

**Procesadores
Primarios y
Secundarios**

BPM
HACCP
BPH
POES

Mayoristas

POES
BPH

Minoristas

POES
BPH

Consumidores

BPH



Alimentos Exportados



AGRICULTURA

Aprueban Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria

**DECRETO SUPREMO
Nº 004-2011-AG**

Artículo 1º.- Objeto

El presente Reglamento tiene por objeto establecer disposiciones para garantizar la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios, así como de los piensos, con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de la agricultura nacional.

Artículo 4º.- Excepciones

Se exceptúa de la aplicación del presente Reglamento a los alimentos agropecuarios primarios provenientes de la producción doméstica destinada al consumo propio, así como la producción y procesamiento primario de piensos para alimentación de animales destinados al consumo propio.

Para los productores y procesadores de alimentos agropecuarios primarios y piensos

Artículo 14º.- Producción y Procesamiento Primario

Los productores de alimentos agropecuarios primarios deberán implementar los lineamientos sobre Buenas Prácticas de Producción e Higiene que establezca el SENASA. Los Procesadores primarios de alimentos agropecuarios primarios y piensos, deberán cumplir con la aplicación de los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control-APPCC/HACCP y desarrollar Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento-POES que describan los métodos de saneamiento diario a ser cumplidos.

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS

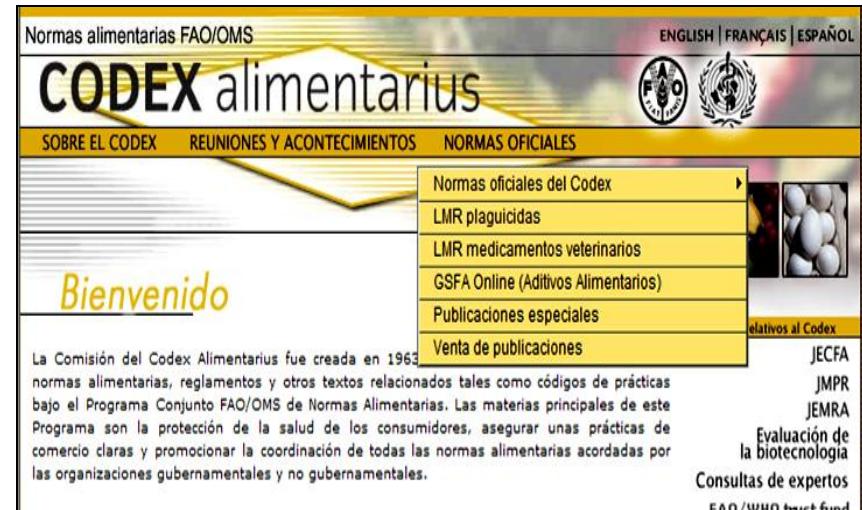


<http://www.senasa.gob.pe/senasa/guias-buenas-practicas/>

Limites Máximos Permisibles (LMR) de Contaminantes

Artículo 15º.- Límites máximos permisibles de contaminantes

Los alimentos agropecuarios primarios que se consuman en el mercado nacional, incluyendo los importados, no deben exceder los límites máximos permisibles de residuos químicos y otros contaminantes, fijados en la norma nacional o en ausencia de ésta, los establecidos por el Codex Alimentarius. Para los alimentos agropecuarios primarios que se destinan a la exportación, además de cumplir con la normatividad nacional, deben cumplir con lo establecido en las regulaciones del país de destino.



Normas alimentarias FAO/OMS
CODEX alimentarius
ENGLISH | FRANÇAIS | ESPAÑOL

SOBRE EL CODEX REUNIONES Y ACONTECIMIENTOS NORMAS OFICIALES

Bienvenido

La Comisión del Codex Alimentarius fue creada en 1963 para establecer normas alimentarias, reglamentos y otros textos relacionados tales como códigos de prácticas bajo el Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias. Las materias principales de este Programa son la protección de la salud de los consumidores, asegurar unas prácticas de comercio claras y promocionar la coordinación de todas las normas alimentarias acordadas por las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales.

Normas oficiales del Codex
LMR plaguicidas
LMR medicamentos veterinarios
GSFA Online (Aditivos Alimentarios)
Publicaciones especiales
Venta de publicaciones

JECFA
JMPR
JEMRA
Evaluación de la biotecnología
Consultas de expertos
FAO/WHO Joint Food

Database: http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp

Agentes Microbiológicos: “**NTS N° 071-MINSA-DIGESA. V.01: Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano**”; aprobada por Resolución Ministerial 591-2008-MINSA (29/Agosto/2008).

Transporte de Alimentos Agropecuarios

Artículo 17º.- Transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos

El transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos debe realizarse en vehículos que mantengan las condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. Cuando se transporten alimentos agropecuarios primarios y piensos embalados, debe garantizarse que el o los materiales que los contienen, garanticen la inocuidad de éstos. El SENASA establecerá el procedimiento para tal fin.



Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios

Artículo 18º.- Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos

Las instalaciones y equipos utilizados en el almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos deben estar diseñados y adaptados de tal forma que garanticen las operaciones que se llevan a cabo y prevean la contaminación o alteración de los mismos, según lo establecido en el *Codex Alimentarius*.

Artículo 19º.- Ubicación de establecimientos de almacenamiento

Los almacenes destinados a alimentos agropecuarios primarios y piensos deben estar ubicados en áreas alejadas de lugares de producción o almacenamiento de productos químicos (plaguicidas, pinturas, cosméticos, otros), desagües, almacén de minerales o productos de la minería y rellenos sanitarios.



Rastreabilidad e Identificación de los Alimentos

Artículo 26º.- Del Plan interno de Rastreabilidad

El Plan Interno de Rastreabilidad debe considerar la identificación de todo animal, lotes de vegetales y materia prima o insumos que ingresan, ya sea de producción nacional o extranjera, en cualquiera de las etapas de producción, procesamiento primario, almacenamiento y los lotes que salen de ella y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento primario o pienso o con probabilidad de serlo, llevando para ello los registros correspondientes. Los involucrados deben poner a disposición del SENASA los registros del plan interno de rastreabilidad.



Artículo 27º.- Identificación de alimentos agropecuarios primarios y piensos

Los alimentos agropecuarios primarios y piensos, a excepción de los indicados en artículo 4º del presente

Reglamento, deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente.



Programa Nacional Monitoreo Contaminantes (Art. 32°)

Programa Nacional

Diez (10) regiones del país

Mercados, plantas de procesamiento, áreas productivas primarias, importaciones.

16 alimentos de origen vegetal.

09 alimentos de origen animal.

72 analitos de plaguicidas químicos de uso agrícola.

69 (42) analitos de medicamentos veterinarios.

04 (03) metales pesados en carnes (Pb, Cd, As, Hg).

Micotoxinas en píprika.

11 microorganismos en alimentos de origen animal

06 microorganismos en alimentos de origen vegetal



16 Alimentos de origen vegetal: Cítricos (naranja, mandarina, limón), mango, palto, esparrago, píprika, tomate, aceituna, banano, uva, alcachofa, cebolla, café, nueces de Brasil, pallar.

09 Alimentos de origen animal: carne de: aves (pollo, pavo), cerdo, bovino, ovino, caprino, camélido, cuy; leche cruda de bovino y miel de abeja.

Programa Nacional Monitoreo Contaminantes (Art. 32°)



Soporte analítico para inocuidad de los alimentos

CAPÍTULO VI

SERVICIOS DE LABORATORIO

Artículo 45º.- Ensayos de laboratorio oficiales para inocuidad

Para los fines establecidos en el presente reglamento, los laboratorios del SENASA realizan ensayos oficiales en alimentos agropecuarios primarios y piensos, como apoyo analítico y científico en las decisiones y medidas adoptadas, en la vigilancia sanitaria.

Artículo 46º.- Red de Laboratorios en Inocuidad Agroalimentaria

Los laboratorios que tengan métodos de ensayo acreditados por el Servicio Nacional de Acreditación del INDECOPI, que presten servicios y emitan Informes de Ensayo para la determinación de contaminantes en alimentos agropecuarios primarios y piensos, podrán integrar la red de laboratorios de inocuidad agroalimentaria, siempre y cuando estén autorizados por el SENASA.



CERTIFICATE OF ACCREDITATION

ANSI-ASQ National Accreditation Board
500 Montgomery Street, Suite 625, Alexandria, VA 22314, 877-344-3044

This is to certify that

Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
Centro de Control de Insumos y Residuos Tóxicos
Avenida La Molina 1915
Lima, Peru

has been assessed by ANAB
and meets the requirements of international standard

ISO/IEC 17025:2005

while demonstrating technical competence in the field(s) of

TESTING

Refer to the accompanying Scope(s) of Accreditation for information regarding the types of tests to which this accreditation applies.

AT-1824

Certificate Number

ANAB Approval

Certificate Valid To: 11/26/2017
Version No. 001 Issued: 11/03/2015



This laboratory is accredited in accordance with the recognized International Standard ISO/IEC 17025:2005. This accreditation demonstrates technical competence for a defined scope and the operation of a laboratory quality management system (refer to joint ISO/ILAC-LAF Communiqué dated January 2009).

Establecimientos de procesamiento primario de alimentos agropecuarios primarios y piensos (Art. 33)

Artículo 33º.- Autorización Sanitaria de Establecimientos

33.1 Los establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos cuyo destino sea el consumo nacional, la exportación e importación, deben contar con autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

33.2 Para obtener la autorización sanitaria, el administrado debe presentar lo siguiente:

- a. Solicitud, según formato del Anexo N°3;
- b. Copia del manual de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, según lineamientos del *Codex Alimentarius*;
- c. Copia del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – APPCC/HACCP, según lineamientos del *Codex Alimentarius*;
- d. Planes Operativos Estandarizados de Sanitización - POES;
- e. Plan interno de rastreabilidad, según lineamientos establecidos por el SENASA;
- f. Flujo de operaciones proyectado en el plano de construcción del establecimiento.
- g. Copia de Certificaciones de calidad, sanidad o similares que apoyen las operaciones realizadas, de contar con ellas, y
- h. Boleta de depósito bancario, según tasa establecida.



Alimentos de origen vegetal	525
Alimentos de origen animal	85
Piensos	30
TOTAL	640

http://200.60.104.77/SIGIAWeb/ino_establecimientosproceso.html

Vigilancia Sanitaria de la Inocuidad de los Alimentos (Art. 28°)

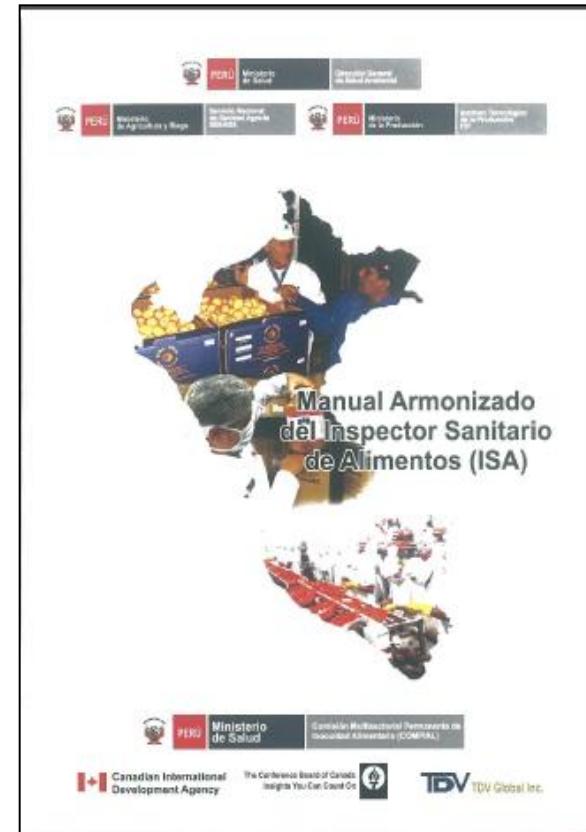
Artículo 28º.- Vigilancia Sanitaria de la Inocuidad

La Vigilancia Sanitaria de la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos se realizará a través de inspecciones, certificaciones, monitoreo, autorizaciones sanitarias, entre otras, llevadas a cabo por el SENASA, los Gobiernos Regionales y Locales, según el siguiente detalle:

1. El SENASA en la producción nacional de alimentos agropecuarios primarios y piensos destinados al consumo interno y al comercio internacional, incluyendo los importados.

2. Los Gobiernos Regionales, en su jurisdicción, elaborarán la relación de personas naturales y jurídicas dedicadas a la producción y procesamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos en la que se incluyan y especifique aquellos exonerados de la vigilancia sanitaria, tal como se indica en el artículo 4º del presente reglamento. Esta relación debe ser remitida al SENASA para las acciones correspondientes de vigilancia-monitoreo anualmente y

3. Los Gobiernos Locales, con apoyo de los Gobiernos Regionales y en coordinación con el SENASA, en el transporte y comercio interno local.



Vigilancia Sanitaria de la Inocuidad de los Alimentos (Art. 28°)



Vigilancia Sanitaria de la Inocuidad de los Alimentos (Art. 28°)



¿Por qué la vigilancia sanitaria en el transporte y comercio local de los alimentos agropecuarios?



¿Conocemos el origen de los alimentos que consumimos?

Contaminación microbiológica: 49% - 37%

Población afectada: 12.1 millones

¿Es seguro consumir alimentos bajo estas condiciones?

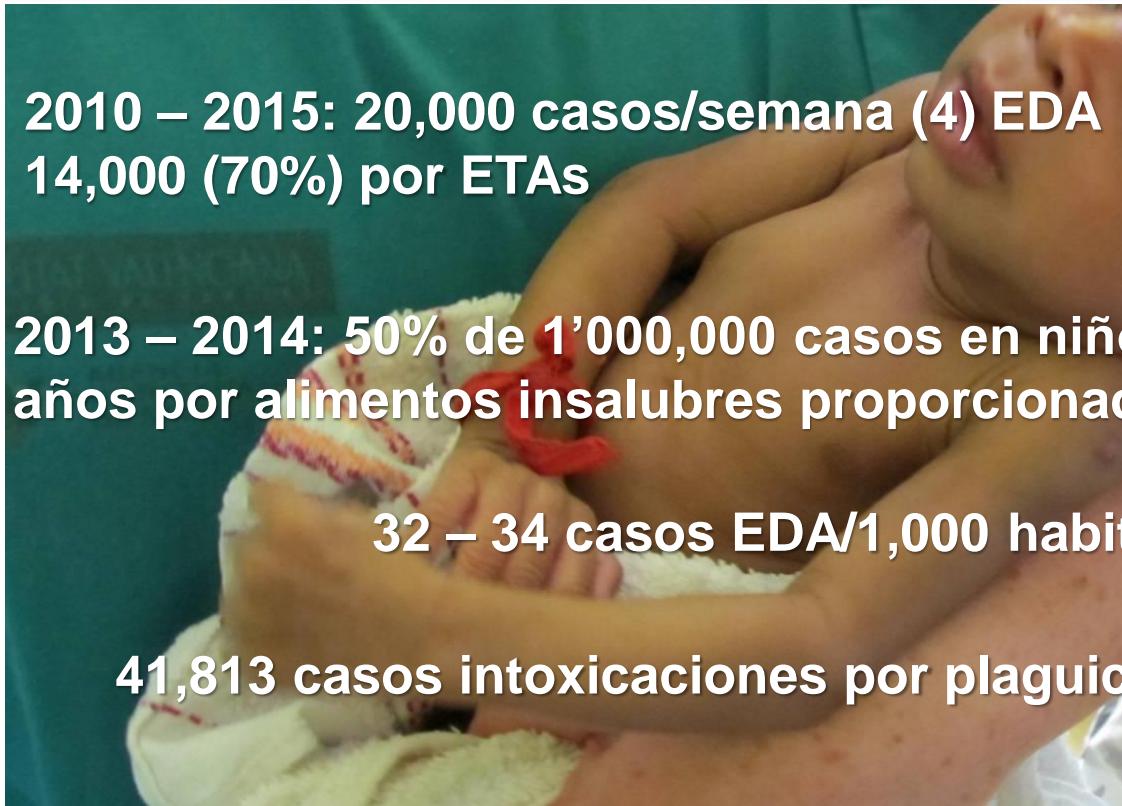
¿Por qué la vigilancia sanitaria en el transporte y comercio local de los alimentos agropecuarios?

2010 – 2015: 20,000 casos/semana (4) EDA
14,000 (70%) por ETAs

2013 – 2014: 50% de 1'000,000 casos en niños menores de 5 años por alimentos insalubres proporcionados por sus padres

32 – 34 casos EDA/1,000 habitantes en el país

41,813 casos intoxicaciones por plaguicidas



2013 -2016: incrementó 61%
(S/. 13,463 millones) MINSA

Reducir las muertes por
neumonía y diarrea

Los primeros pasos de solución a la problemática:



Decreto Supremo N° 400-2015-EF: Programa de Incentivos, año 2016

40 Municipalidades de Ciudades Tipo “A”

CUADRO DE ACTIVIDADES Y NIVEL DE CUMPLIMIENTO: META 20 - SENASA		
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	FECHA	PUNTAJE
Actividad 1: Modificación del ROF incorporando la función de vigilancia sanitaria de alimentos primarios y piensos, en el transporte y comercialización.	hasta el 29 de agosto del año 2016.	20
Actividad 2: Elaboración de la relación de mercados de abasto y el padrón de comerciantes de alimentos agropecuarios primario y piensos de cada mercado de abasto.	hasta el 30 de diciembre del año 2016.	30
Actividad 3: Elaboración del padrón municipal de vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios.	al 30 de diciembre del año 2016.	30
PUNTAJE MÍNIMO		80
Actividad 4: Programar recursos en la etapa de programación y formulación del presupuesto anual para el año 2017 en el PP 0041: Mejora de la Inocuidad Agroalimentaria.	al cumplimiento del calendario de programación y formulación del presupuesto del año 2017.	20
PUNTAJE TOTAL		100

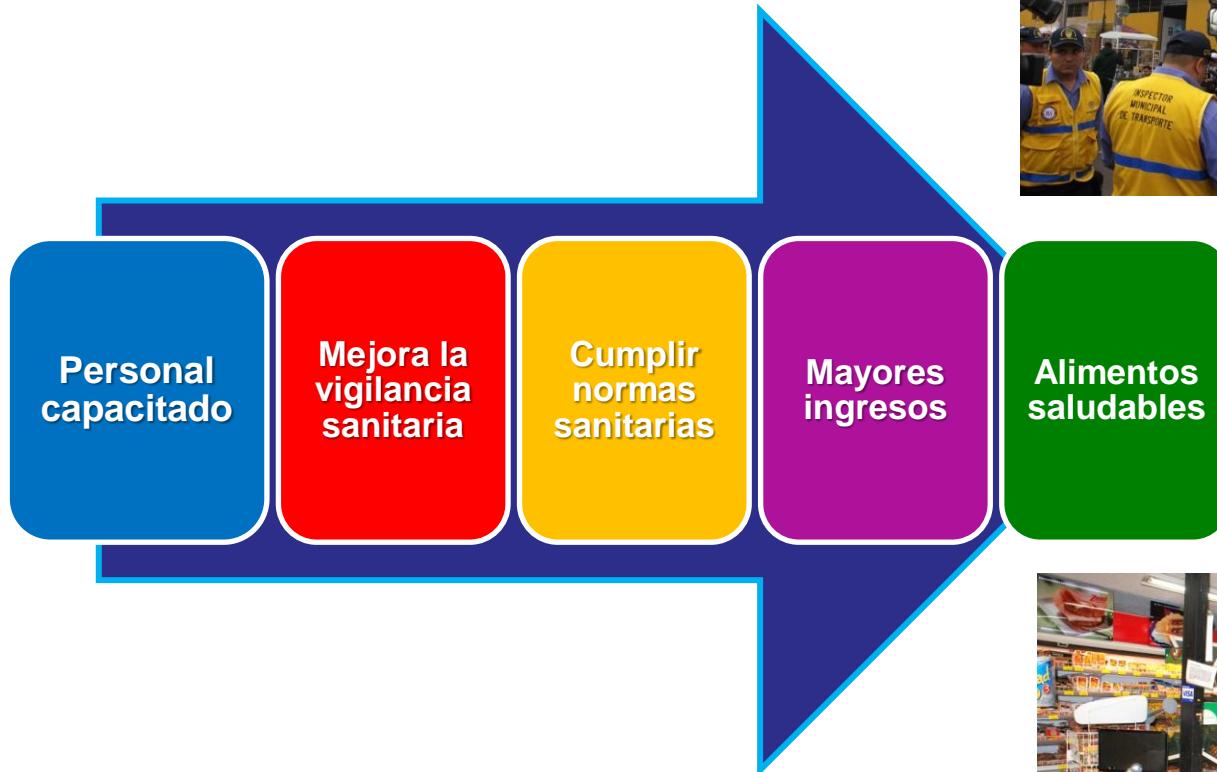
Aprueban montos máximos de recursos (S/.) para Municipalidades que cumplan todas las metas evaluadas en el PI/MEF 2016
(RM N° 074-2016-EF/50, 04/Mar/2016)

Arequipa (3'392,858)	Cieneguilla (1'979,762)	Lurín (2'322,866)	San Luis (312,731)
Trujillo (5'969,437)	Comas (3'350,125)	Magdalena del Mar (267,736)	San Martín de Porres (5'019,997)
Chiclayo (6'865,125)	El Agustino (958,269)	Pueblo Libre (330,767)	San Miguel (483,539)
Lima (25'695,236)	Independencia (1'378,512)	Miraflores (391,441)	Santa Anita (1'155,453)
Ate (8'829,410)	Jesus María (343,135)	Puente Piedra (9'901,459)	Santiago de Surco (1'027,585)
Barranco (255,881)	La Molina (693,378)	Rímac (1'011,394)	Surquillo (415,221)
Breña (363,949)	La Victoria (1'229,878)	San Borja (421,584)	Villa El Salvador (4'598,111)
Carabayllo (6'441,180)	Lince (277,700)	San Isidro (334,870)	Villa María del Triunfo (5'485,888)
Chaclacayo (520,779)	Los Olivos (1'742,494)	San Juan de Lurigancho (11'059,291)	Tacna (2'075,663)
Chorrillos (3'000,172)	Lurigancho (5'715,570)	San Juan de Miraflores (2'664,239)	Callao (5'474,692)



Plan de Incentivos a la Mejora de la Gestión y Modernización Municipal

Gestión y Objetivo Municipal: MERCADOS SALUDABLES



Programas de Acción Conjunta (Art. 47° y 48°)

Artículo 47º.- Información en Inocuidad Agroalimentaria

El SENASA y los Gobiernos Regionales y Locales, mantendrán información actualizada sobre inocuidad agroalimentaria en sus portales institucionales y, de ser posible, en algún otro medio de difusión o divulgación. Así mismo, mantendrán comunicación estrecha con otras autoridades y asociaciones de consumidores, coordinando y ejerciendo actividades que conlleven a la protección de la salud de los consumidores.

Artículo 48º.- Capacitación en Vigilancia y control de la inocuidad

El SENASA, los Gobiernos Regionales y Locales, desarrollarán programas de capacitación y difusión para fortalecer los sistemas de vigilancia y control de la inocuidad de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de acuerdo a la identificación de necesidades en la cadena de suministro de estos alimentos y piensos, así como de los consumidores.

Los programas de capacitación sanitaria para los manipuladores de alimentos agropecuarios primarios y piensos deben incluir los aspectos relacionados a los Principios Generales de Higiene y Buenas Prácticas de Producción y Manipulación.

553252

 NORMAS LEGALES

El Peruano
Lunes 25 de mayo de 2015

Oficina de Planificación y Desarrollo Institucional y Oficina de Asesoría Jurídica;

SE RESUELVE:

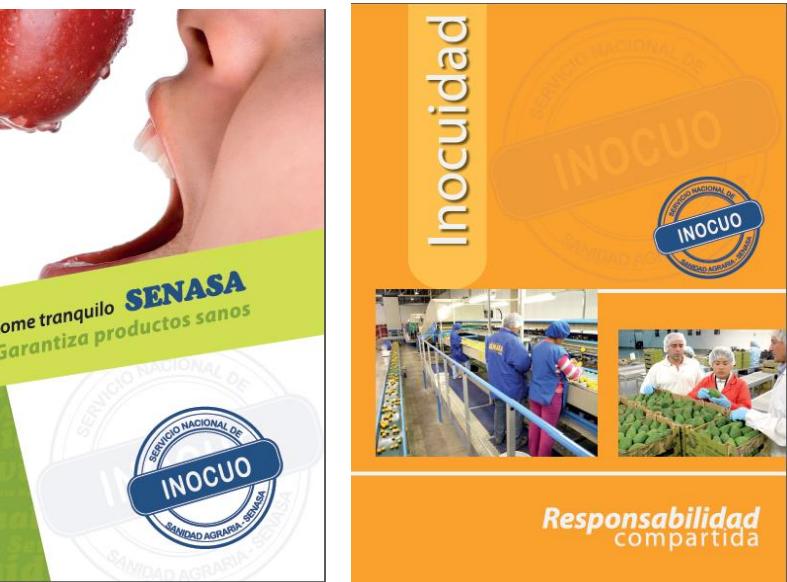
Artículo 1º.- Aprobar el Plan Anual de Capacitación a Terceros Vinculados a la Inocuidad de los Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos para el periodo 2015; el que se desarrollará sobre los lineamientos establecidos en el Programa Nacional de Capacitación a Terceros Vinculados a la Inocuidad de los Alimentos Agropecuarios y Piensos, aprobado mediante Resolución Jefatural N° 253-2011-AG-SENASA.

Artículo 2º.- Para el periodo 2015, las Direcciones Ejecutivas del SENASA, coordinaran con sus Terceros Vinculados a la Inocuidad de los Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos para que ejecuten la capacitación en su respectiva jurisdicción territorial, según el anexo que forma parte de la presente Resolución, que será publicado en el portal institucional del SENASA (www.senasa.gob.pe).

Artículo 3º.- El presupuesto utilizado en la capacitación para el periodo 2015, será el establecido en el Plan Operativo Anual 2015, en lo que corresponde a la Unidad Básica de Gestión "Sistema de Inocuidad Agroalimentaria 2013-2015".



Comunicación y Sensibilización



Enfoque Preventivo

de la Inocuidad a través de la Cadena Alimentaria

del Campo a la Mesa



1

Proveedores Insumos Agropecuarios y Servicios

Plaguicidas Agrícolas, Medicamentos de uso Veterinario, Alimentos para Animales
• Registro
• Post-Registro: Calidad Sanitaria



2

Productores Agropecuarios

• Buenas Prácticas de Producción - BPP
• Buenas Prácticas de Higiene - BPH



3

Transportistas

• Buenas Prácticas de Higiene - BPH



4

Procesamiento Primario

• Buenas Prácticas de Manufactura - BPM
• Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control- APPCC
• Planes Operativos Estandarizados de Sanitización - POES



5

Mayoristas

• Buenas Prácticas de Higiene - BPH



6

Minoristas

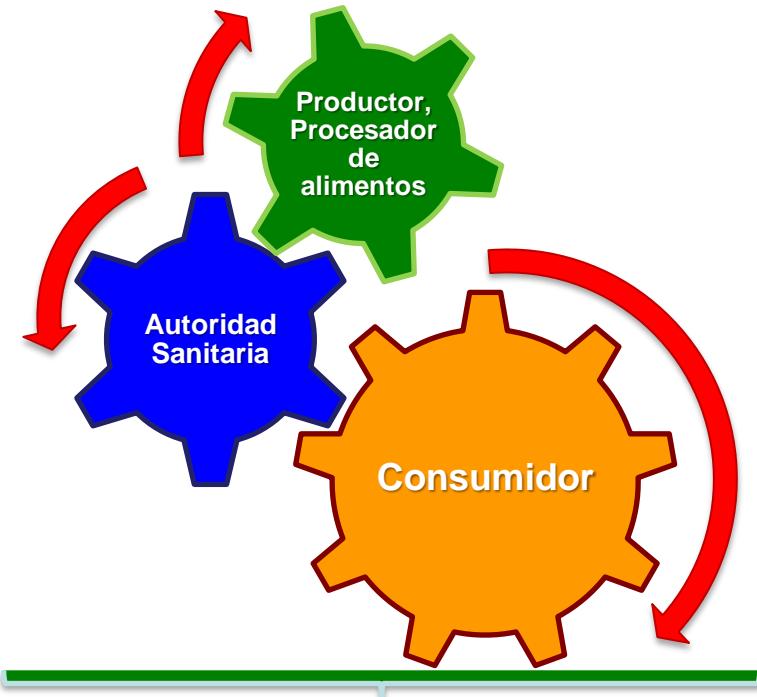
• Buenas Prácticas de Higiene - BPH



7

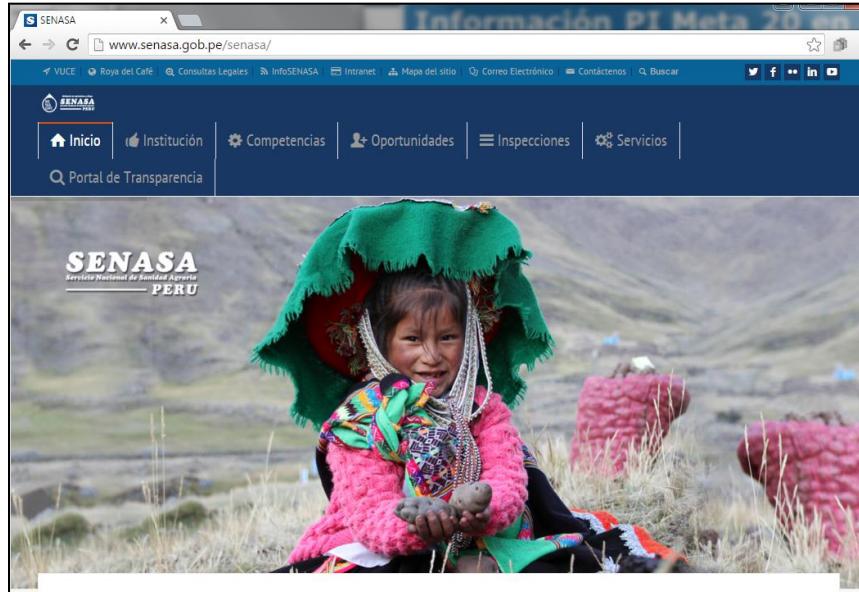
Consumidores

• Buenas Prácticas de Higiene - BPH



Garantía de consumir alimentos inocuos

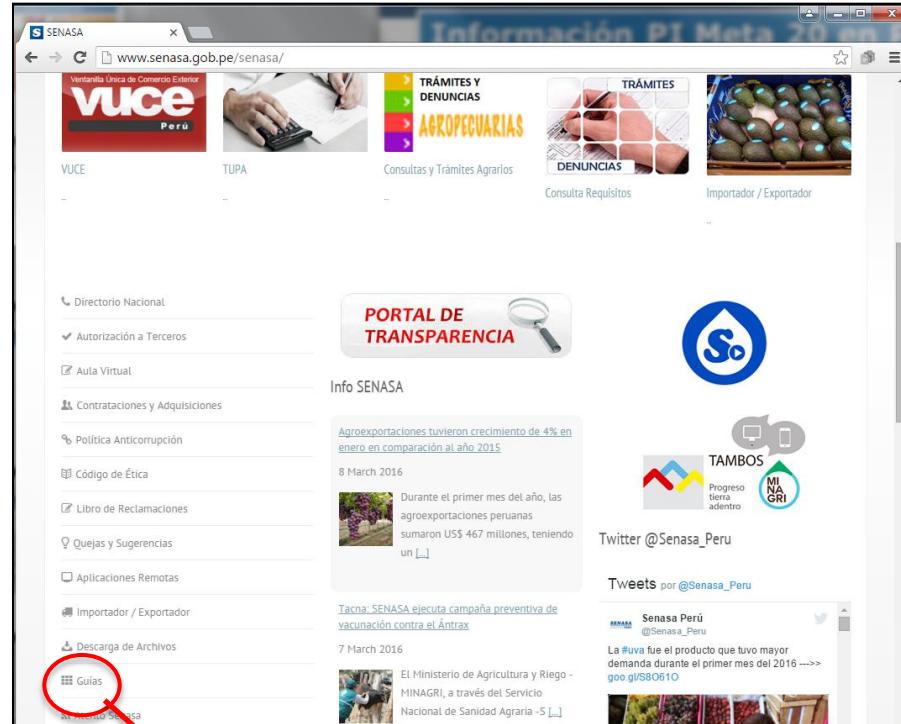
Información PI Meta 20 en Pagina web SENASA



SENASA
Servicio Nacional de Sanidad Agraria
PERU

Servicio Nacional de Sanidad Agraria

VUCE TUPA Trámites y Denuncias Consulta de Requisitos Importador / Exportador



PORTAL DE TRANSPARENCIA

Info SENASA

Guías (circled in red)

Guías

VUCE TUPA TRÁMITES Y DENUNCIAS AGROPECUARIAS DENUNCIAS Importador / Exportador

Directorio Nacional
Autorización a Terceros
Aula Virtual
Contrataciones y Adquisiciones
Política Anticorrupción
Código de Ética
Libro de Reclamaciones
Quejas y Sugerencias
Aplicaciones Remotas
Importador / Exportador
Descarga de Archivos

Tacna: SENASA ejecuta campaña preventiva de vacunación contra el Ántrax

El Ministerio de Agricultura y Riego - MINAGRI, a través del Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA

Twitter @Senasa_Peru

Tweets por @Senasa_Peru

Senasa Perú @Senasa_Peru La #uva fue el producto que tuvo mayor demanda durante el primer mes del 2016 --> goo.gl/S8061O

<http://www.senasa.gob.pe/senasa/programa-de-incentivos-para-la-mejora-de-la-gestion-municipal-2016/>

Información PI Meta 20 en Pagina web SENASA

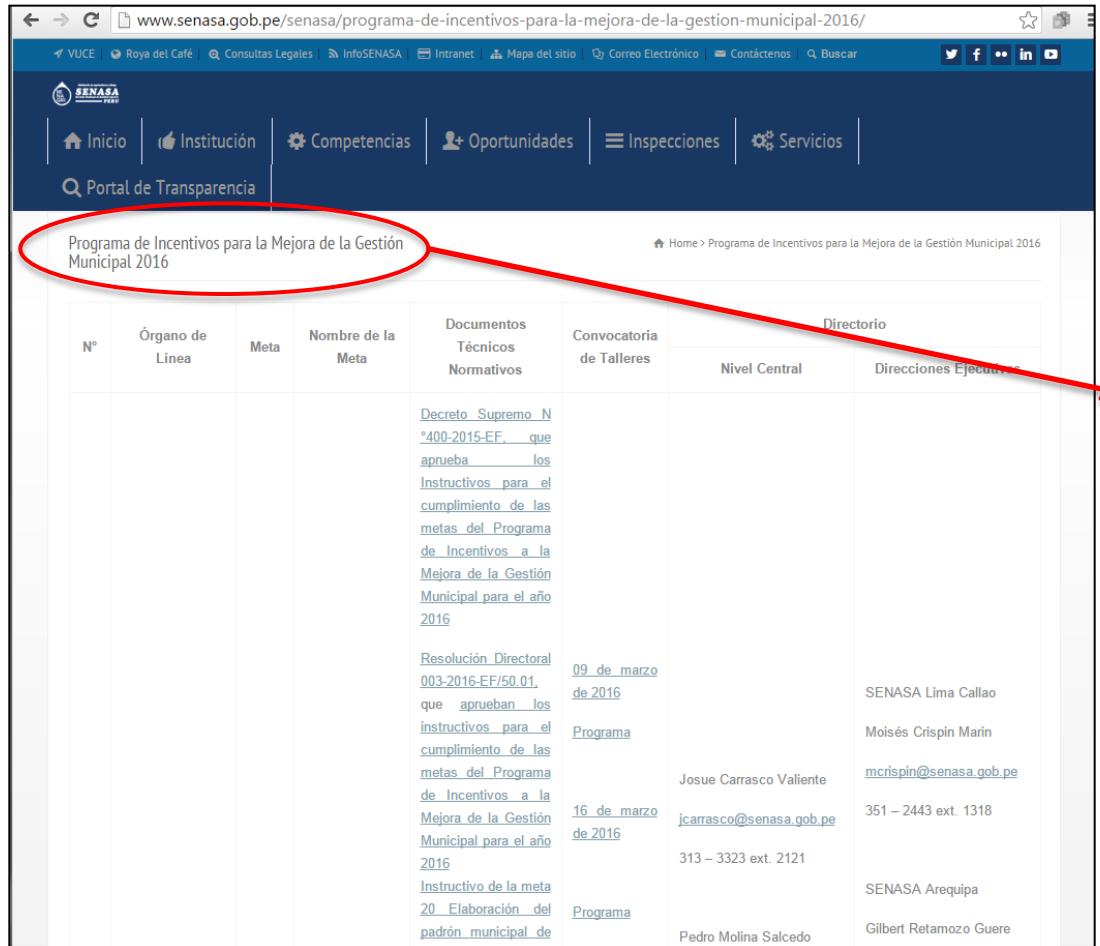
The image consists of two screenshots of the SENASA website. The left screenshot shows the main navigation menu with a red circle around the 'SUBDIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA' link. A red arrow points from this link to the text 'SUBDIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA' below the screenshot. The right screenshot shows a sub-page for the Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria, with a red circle around the 'Programa de Incentivos para la Mejora de la Gestión Municipal 2016' link. A red arrow points from this link to the text 'Programa de Incentivos para la Mejora de la Gestión Municipal 2016' below the screenshot.

SUBDIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

Programa de Incentivos para la Mejora de la Gestión Municipal 2016

<http://www.senasa.gob.pe/senasa/programa-de-incentivos-para-la-mejora-de-la-gestion-municipal-2016/>

Información PI Meta 20 en Pagina web SENASA



www.senasa.gob.pe/senasa/programa-de-incentivos-para-la-mejora-de-la-gestion-municipal-2016/

VUCE | Roya del Café | Consultas Legales | InfoSENASA | Intranet | Mapa del sitio | Correo Electrónico | Contáctenos | Buscar

Inicio | Institución | Competencias | Oportunidades | Inspecciones | Servicios | Portal de Transparencia

Programa de Incentivos para la Mejora de la Gestión Municipal 2016

Nº	Órgano de Línea	Meta	Nombre de la Meta	Documentos Técnicos Normativos	Convocatoria de Talleres	Directorio	
						Nivel Central	Direcciones Ejecutivas
				Decreto Supremo N°400-2015-EF, que aprueba los Instructivos para el cumplimiento de las metas del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal para el año 2016	09 de marzo de 2016	SENASA Lima Callao Moisés Crispín Marín mcrispin@senasa.gob.pe 351 – 2443 ext. 1318	
				Resolución Directoral 003-2016-EF/50.01, que aprueban los instructivos para el cumplimiento de las metas del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal para el año 2016	16 de marzo de 2016	Josue Carrasco Valiente jcarrasco@senasa.gob.pe 313 – 3323 ext. 2121	
				Instructivo de la meta 20_Elaboración del padrón municipal de	Programa	Pedro Molina Salcedo SENASA Arequipa Gilbert Retamozo Guere	

Programa de Incentivos para la Mejora de la Gestión Municipal 2016

<http://www.senasa.gob.pe/senasa/programa-de-incentivos-para-la-mejora-de-la-gestion-municipal-2016/>

Directorio SENASA- Puntos de Contacto

Nombres y Apellidos	Cargo	Correo	Teléfono
PEDRO MOLINA SALCEDO	Director de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria	pmolina@senasa.gob.pe	313-33000 Anexos 1405, 1406
SUSAN DIOSES CORDOVA	Especialista de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria	sdioses@senasa.gob.pe	313-33000 Anexos 1405, 1422
JAVIER AGUILAR ZAPATA	Especialista de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria	jaguilar@senasa.gob.pe	313-33000 Anexos 1405, 2163
RODRIGO SARMIENTO LLAMOSAS	Especialista de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto - OPDI	rsarmiento@senasa.gob.pe	313-3300 Anexo 2359

Muchas gracias, por su atención