

	PERÚ Ministerio de la Producción	 SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera	Página 1 de 22
DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD		21/05/2024	
PLA-007-2024-SANIPES-DN-PM-02.05-01 “PLAN DE CAPACITACIÓN TÉCNICA A LOS ADMINISTRADOS Y CONSUMIDORES PARA EL AÑO 2024 DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA”			

Elaborado por:
DN

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

.....
Ing. ARTURO AIVAR GUILLEN
 Dirección de Normatividad (e)

Revisado por:
UPM/OPPM/OAJ



Aprobado por:
PE

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

.....
MÓNICA PATRICIA SAAVEDRA CHUMBE
 Presidenta Ejecutiva





Plan de Capacitación Técnica a los Administrados y Consumidores para el año 2024 del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera



2024

ÍNDICE

I.	PRESENTACIÓN.....	4
II.	DIAGNÓSTICO DE LA NECESIDAD DE CAPACITACIÓN A LOS ADMINISTRADOS Y CONSUMIDORES	5
III.	BASE LEGAL	7
IV.	OBJETIVOS	7
V.	RESULTADOS ESPERADOS.....	7
VI.	ESTRATEGIAS.....	8
VII.	MARCO LÓGICO.....	8
VIII.	ACTIVIDADES Y METAS	17
IX.	CRONOGRAMA.....	18
X.	PRESUPUESTO	20
XI.	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN	20



 SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera	PLAN DE CAPACITACIÓN TÉCNICA A LOS ADMINISTRADOS Y CONSUMIDORES PARA EL AÑO 2024 DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Resolución de Presidencia Ejecutiva N°080-2024- SANIPES
		Página 4 de 22

I. PRESENTACIÓN

Es de vital importancia que los agentes que participan en las actividades relacionadas con la cadena pesquera y acuícola, incluidos los consumidores, sean dotados de los recursos necesarios para asegurar que los productos hidrobiológicos cumplan con estándares de calidad e inocuidad. Esto se realiza con el propósito de proteger la salud de los consumidores, facilitar su acceso al consumo de recursos y/o productos hidrobiológicos seguros e inocuos, y contribuir a la sostenibilidad de la industria pesquera y acuícola.

Entre las principales actividades que se desarrollan en la cadena pesquera y acuícola, se encuentran el transporte y la comercialización de recursos y productos hidrobiológicos. Estas actividades desempeñan un papel crucial como eslabones fundamentales en ambas cadenas. Desde una perspectiva económica, estas actividades generan empleo, contribuyen al crecimiento económico del sector y generan ingresos en divisas a través de la exportación. Además, desde el punto de vista alimentario, garantizan el acceso a pescados, mariscos y otros productos hidrobiológicos, que son una fuente importante de proteínas y nutrientes esenciales para la población.

Por tanto, la capacitación en normas sanitarias desempeña un rol fundamental en el logro de estos objetivos; ya que permite a los agentes involucrados adquirir los conocimientos necesarios para garantizar la calidad e inocuidad de los productos y el cumplimiento de la normativa vigente. Esto implica aplicar buenas prácticas de manipulación, preservación, almacenamiento y transporte, así como cumplir con las normativas sanitarias para proteger la salud de los consumidores y cumplir con estándares de calidad.

Además, teniendo en cuenta que el control de toda la cadena productiva para consumo humano no depende solo de SANIPES, es importante fortalecer las alianzas y capacidades de otras instituciones del Estado, como el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma, el Programa Nacional A Comer Pescado, la Municipalidad Metropolitana de Lima, gobiernos regionales y locales, quienes tienen contacto directo con los operadores de los mercados mayoristas y/o minoristas; así como, asociaciones de comerciantes y transportistas, personal de Ollas Comunes y Comedores Populares, entre otros.

En esa línea, para garantizar la continuidad de los programas de capacitación, tanto presencial como virtual, se ha elaborado un plan detallado de actividades de capacitación dirigidas a los administrados y consumidores para el año 2024. Este plan es implementado por la Dirección de Normatividad y está dirigido principalmente a personal de los gobiernos locales, comerciantes de mercados minoristas y mayoristas donde se expendan productos y/o recursos hidrobiológicos. También incluyen a los beneficiarios de los comedores populares, ollas comunes, personal que se encarga de preparar los alimentos en las instituciones educativas y personal de entidades estatales.



II. DIAGNÓSTICO DE LA NECESIDAD DE CAPACITACIÓN A LOS ADMINISTRADOS Y CONSUMIDORES

La FAO, en sus directrices para la inspección del pescado basada en riesgos, describe los principales factores de riesgo asociados con las inspecciones realizadas bajo este principio (basado en riesgo) de productos hidrobiológicos, dentro de los cuales se encuentran principalmente, las malas prácticas que resultan de la generación de riesgos biológicos, químicos o de seguridad alimentaria fuera de control. Los factores de riesgos descritos son los siguientes:

- Alimentos de fuentes inseguras, contaminación con patógenos.
- Equipos o materiales contaminados.
- Inadecuada calidad de agua.
- Diseño de las instalaciones.
- Inadecuado tratamiento térmico.
- Inadecuada higiene personal y salud de los manipuladores de alimentos.
- Agua de lavado contaminada.
- Envases sucios.
- Temperatura de mantenimiento inapropiado.
- Contaminación cruzada.
- Presencia de plagas u otros animales.
- Re-contaminación durante el transporte.

Por otro lado, el Plan de Inocuidad 2022-2025 elaborado por SANIPES, señala en uno de sus puntos sobre el diagnóstico situacional de la gestión institucional de la inocuidad, la falta de programas de sensibilización y orientación dirigidos a la población en general relacionada a la inocuidad pesquera y acuícola.

Del mismo modo, el citado plan señala dentro de los aspectos de formación, capacitación y comunicación, la importancia que el SANIPES comunique los principales riesgos asociados al consumo de productos hidrobiológicos dirigido al consumidor, con el objeto de fortalecer la cultura de inocuidad y la eficacia en la comunicación de riesgos que nos permita difundir de forma clara y precisa los eventos sanitarios de importancia para la población cuando estos ocurran.

Del mismo modo, con respecto a las notificaciones y alertas presentadas en materia de inocuidad, de acuerdo con la base de datos de la Subdirección de Inocuidad, en el año 2023 se presentaron 59 notificaciones, de ellos en 12 notificaciones los lotes no cumplieron con los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente y 02 lotes no fueron ubicados, por lo cual no se pudo emitir el pronunciamiento correspondiente. Del total de notificaciones recibidas, 55 fueron comunicadas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Quali Warma, de ellos 37 casos fueron por quejas/denuncias reportadas por ollas comunes o Instituciones Educativas y 22 por observaciones realizadas por personal supervisor de dicho programa. Cabe señalar que, de los productos declarados no aptos, el 75% de los lotes tienen problemas referidos a las características sensoriales, tales como olor y/o sabor no característico; el 16% por presencia de materias extrañas y el 8% por haber causado intoxicación, al respecto, dichos problemas por lo general se deben a deficiencias en las condiciones sanitarias y la falta de aplicación de las buenas prácticas en el desarrollo de las actividades productivas. Por otra parte, el 76% de las notificaciones, después de las investigaciones realizadas determinaron que el producto (conservas de pescado) se encontraba apto para el consumo humano, por lo cual dichas observaciones pudieron deberse a problemas de manipulación en los centros de distribución o preparación de los alimentos, por lo consignado, resulta fundamental el fortalecimiento de capacidades tanto de los administrados como de los consumidores de productos hidrobiológicos.

Debemos mencionar que, durante el año 2023, se recibieron solicitudes de capacitación para lo cual se atendieron y/o gestionaron las siguientes actividades a los comerciantes o



entidades del estado, los cuales se muestran en el siguiente Cuadro:

Cuadro N° 01. Acciones de capacitación atendidas a entidades del Estado y comerciantes año 2023

Región	Localidad	Público Objetivo	N° Eventos	Participantes
Arequipa	Ático	Comerciantes	1	124
Cajamarca	Cajamarca	Comerciantes	1	36
Callao	Callao	Comerciantes	2	58
Ancash	Chimbote	Entidades del Estado (DIREPRO)	1	14
Cusco	Cusco	Comerciantes	1	39
Huánuco	Tingo María	Comerciantes	1	39
Ica	Pisco	Comerciantes	3	70
Junín	Satipo	Comerciantes	1	18
	Huancayo y Pangoa	Entidades del Estado (PNACP, Gobierno Local)	2	101
Lambayeque	Santa Rosa, Monsefú y Morrope	Comerciantes	3	117
	Chiclayo	Entidades del Estado (SEPA)	1	14
Lima	Villa María y Lima Cercado	Comerciantes	2	151
Loreto	San Juan Bautista, Maynas, Nauta e Iquitos	Comerciantes	11	365
Madre de Dios	Iberia e Inambari	Comerciantes	2	35
Puno	Juliaca, Desaguadero y Juli	Comerciantes	4	180
Tacna	Tacna	Comerciantes	1	30
Nacional	..	Entidades del Estado (CUNA MAS)	1	95
TOTAL			38	1486

Fuente: Dirección de Normatividad - 2023

Del cuadro anterior, se aprecia la necesidad que surge de los gobiernos locales, Direcciones Regionales de la Producción, asociaciones y representantes de las infraestructuras dedicadas a la venta de recursos y/o productos hidrobiológicos, en fortalecer las capacidades del personal dedicado a la comercialización y personal conexo a dicha actividad, en temáticas sanitarias y de buenas prácticas relacionadas con la manipulación, preservación y transporte de pescados y mariscos.

Como resultado de la revisión del problema de los últimos eslabones de la cadena productiva, asociado a las necesidades de capacitación para los comerciantes, lo cual se puede deducir de las solicitudes atendidas, la Dirección de Normatividad ve la necesidad de reforzar las competencias de este sector, que involucra a los comerciantes y distribuidores de productos hidrobiológicos, y a los consumidores focalizados en las poblaciones vulnerables (niños, adultos mayores y madres en estado de gestación) y beneficiarios de programas de alimentación del Estado.

Esta problemática identificada ha generado una preocupación en las actividades de control y supervisión como autoridad sanitaria, estableciendo como prioridad la necesidad de



reforzar las competencias y concientización de este eslabón de la cadena productiva.

III. BASE LEGAL

- 3.1. Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) y modificatorias.
- 3.2. Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.3. Decreto Legislativo N° 1195, Ley General de Acuicultura.
- 3.4. Decreto Legislativo N° 1402, que modifica diversos artículos de la Ley N° 30063.
- 3.5. Decreto Supremo N° 07-2004-PRODUCE, Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos y sus modificatorias.
- 3.6. Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.7. Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).
- 3.8. Decreto Supremo N° 022-2021-PRODUCE, que aprueba la Sección Primera del Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).
- 3.9. Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, que aprueba el Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- 3.10. Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 053-2021-SANIPES-PE, Apruébese el Texto Integrado del Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).

IV. OBJETIVOS

El Plan de Capacitación Técnica a los administrados y consumidores para el año 2024, tiene los siguientes objetivos:

- a) Fortalecer las capacidades de los agentes involucrados en la comercialización y transporte de recursos y productos hidrobiológicos, así como del personal de entidades del estado y consumidores en temas referidos a la normativa sanitaria con la finalidad de disminuir la existencia de notificaciones sanitarias relacionadas con alimentos de origen pesquero y acuícola.
- b) Establecer alianzas con las instituciones del sector con el fin de impulsar la sensibilización sobre la aplicación de buenas prácticas en la manipulación y distribución de productos hidrobiológicos por parte de los beneficiarios de los programas sociales de alimentación.
- c) Sensibilizar acerca de la importancia de la calidad e inocuidad de los recursos y/o productos hidrobiológicos para la salud de los consumidores.
- d) Desarrollar habilidades técnicas y prácticas relacionadas con la sanidad e inocuidad pesquera y acuícola que involucre la manipulación, transporte y comercialización de productos hidrobiológicos.

Del mismo modo, el presente plan tiene por finalidad garantizar que el expendio de los recursos y/o productos hidrobiológicos sean inocuos y se demuestre su trazabilidad, para ello se estaría trabajando de manera coordinada con los gobiernos locales y programas del estado.

V. RESULTADOS ESPERADOS

El Plan de capacitación contempla la realización de veinticuatro (24) eventos dirigidos a los agentes ligados a la cadena de comercialización de recursos y productos hidrobiológicos, gobiernos locales, personal de entidades del estado y consumidores, con un estimado de mil quinientos (1,500) beneficiarios.



	PLAN DE CAPACITACIÓN TÉCNICA A LOS ADMINISTRADOS Y CONSUMIDORES PARA EL AÑO 2024 DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Resolución de Presidencia Ejecutiva N°080-2024-SANIPES
		Página 8 de 22

VI. ESTRATEGIAS

Para la consecución de los objetivos del presente plan de capacitación, se han planteado estrategias donde se identifiquen las necesidades de capacitación de acuerdo con el público objetivo, la temática y la metodología a emplear, así como los medios por los cuales será posible la ejecución de dicho plan.

Así, se tiene que una de las estrategias identificadas para el desarrollo de este tipo de capacitaciones está en buscar sinergias con los gobiernos locales, así como entidades afines como el Programa Nacional A Comer Pescado y el Programa Nacional de Alimentación Escolar (Qali Warma) para trabajar en forma conjunta para mejorar el alcance normativo y regulatorio.

Del mismo modo, otra estrategia a emplear es la de concientizar a los consumidores intermediarios, dentro de la que se destaca a la población compuesta por las madres de los comedores populares, ollas comunes, y de los colegios, para que puedan aplicar las buenas prácticas de manipulación y permita prevenir la ocurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos y notificaciones.

A través de la colaboración que se pueda lograr con dichas entidades, se podrá facilitar la ejecución del plan, optimizando los recursos existentes, así como mejorar el alcance y convocatoria de las mismas.

Ser socios estratégicos con las instituciones del estado, incluyendo gobiernos locales, para trabajar en conjunto con la finalidad de garantizar la inocuidad de los recursos y/o productos hidrobiológicos y tener un mayor alcance operativo y regulatorio o normativo, considerando las competencias de fiscalización de los gobiernos locales sobre los mercados.

VII. MARCO LÓGICO

7.1. Público objetivo que participa en las actividades de capacitación técnica sobre la normativa sanitaria

Los eventos de capacitación de la normativa sanitaria, tiene como público objetivo a los agentes que participan directa e indirectamente en la cadena productiva pesquera y acuícola, de acuerdo con el siguiente detalle:

➤ Personal de entidades del estado:

Los inspectores municipales/regionales también formar parte de la cadena productiva pesquera y acuícola, dado que tienen la responsabilidad de ejercer un control efectivo sobre las actividades de comercialización de recursos y productos hidrobiológicos a través de la fiscalización. Sin embargo, en la práctica se observa que no existe un control eficiente de estas actividades. Por tanto, en mérito a la colaboración interinstitucional indicada en la Ley N° 27444 - Ley de Procedimientos Administrativos¹, SANIPES coordina con las municipalidades la realización de capacitaciones sobre la normativa sanitaria pesquera y acuícola. Esto tiene como objetivo fortalecer sus capacidades y permitirles transmitir los conocimientos adquiridos a los agentes involucrados en la cadena productiva pesquera y acuícola.

Debemos considerar que, el Art. 20, del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de

¹ Ley N1 27444, Ley de Procedimientos Administrativo General, 85.2, Artículo 86: "Las conferencias entre entidades vinculadas permiten a aquellas entidades que correspondan a una misma problemática administrativa, reunirse para intercambiar mecanismos de solución, propiciar la colaboración institucional en aspectos comunes específicos y constituir instancias de cooperación bilateral"

Inocuidad de los Alimentos, establece que:

"Rol de los Gobiernos Regionales y de los Gobiernos Locales

(...)

Los Gobiernos Regionales y los Gobiernos Locales deberán realizar las acciones necesarias para implementar y difundir la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos, así como coordinar y colaborar con las autoridades competentes de nivel nacional para el funcionamiento del sistema de vigilancia y control.

(...)

El control y vigilancia del transporte de alimentos, así como la vigilancia de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos, con excepción de los establecimientos dedicados a su fraccionamiento y de los servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte, están a cargo de los Gobiernos Locales, de conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades."

De acuerdo a las solicitudes recibidas y/o coordinaciones realizadas, también se considera como público objetivo, al personal de los programas sociales como el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y el Programa Nacional A Comer Pescado – PNACP; entre otros que requieran la intervención de SANIPES.

➤ Comerciantes mayoristas y minoristas de recursos y productos hidrobiológicos:

En nuestro país es frecuente observar que la comercialización de productos hidrobiológicos a nivel nacional se lleva a cabo sin tener en cuenta las normativas sanitarias específicas para la pesca y acuicultura. Esto, junto con los malos hábitos y la idiosincrasia de los comerciantes, subraya la necesidad de realizar eventos de capacitación de manera regular para inculcar las buenas prácticas que deben seguirse en la venta y conservación de los recursos o productos hidrobiológicos. Esta medida ayudará a salvaguardar la salud de los consumidores y a fortalecer la cadena productiva pesquera y acuícola en el país.

➤ Consumidores:

La capacitación en normas sanitarias permite que el personal de comedores populares, ollas comunes y personal que prepara los alimentos en los colegios conozca y aplique las buenas prácticas de manipulación de productos pesqueros, como el adecuado almacenamiento, descongelamiento, cocción y manipulación de pescados y mariscos. Esto contribuye a prevenir la contaminación de los alimentos y garantizar la seguridad de los comensales, que en su mayoría suelen ser personas vulnerables, como niñas/os, madres y adultos mayores.

Además, la capacitación en normas sanitarias también abarca aspectos como la trazabilidad de los productos hidrobiológicos, el control de la cadena de frío, la limpieza y desinfección de las instalaciones y utensilios. Estos conocimientos permiten que el personal cumpla con los requisitos legales y brinde un servicio de calidad y seguridad alimentaria a la comunidad.

7.2. Localidades consideradas para el desarrollo de las actividades de capacitación técnica sobre la normativa sanitaria

Con respecto al alcance territorial o zonas objetivo a nivel nacional donde se desarrollan las actividades de capacitación técnica, se considera aquellos lugares



donde existe mayor cantidad de mercados de abasto.

Además, de acuerdo con los datos recopilados en el Censo Nacional de Mercados de Abasto realizado por el INEI en 2016, se encontró que en el Perú existen un total de 2,612 mercados de abasto. Es importante destacar que el departamento de Lima concentra el 47,2%, lo que equivale a 1,232 establecimientos. Por otro lado, los departamentos de La Libertad, Junín y Arequipa en conjunto agrupan el 15,3% de los mercados, lo que representa 399 establecimientos.

Asimismo, se pudo determinar que solo 2,427 mercados cuentan con abastecimiento de agua. Esta información es relevante, ya que el acceso a servicios básicos como el agua es fundamental para garantizar la calidad de los productos y la salud de los consumidores.

Por consiguiente, los aspectos mencionados líneas arriba evidencian un peligro latente que afecta la inocuidad de los alimentos distribuidos en los mercados de abasto, principalmente si tomamos en cuenta los criterios de contaminación cruzada y contaminación directa.

En adición a lo señalado, teniendo en cuenta que el Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas establece lineamientos para mercados mayoristas y minoristas que expenden recursos y productos hidrobiológicos, se considera necesario capacitar a los agentes ligados a las actividades de comercialización de recursos y productos hidrobiológicos en todo el territorio nacional, sin embargo, se prioriza los distritos de Lima y Callao, debido a que concentra la mayor cantidad de mercados de abastos. Así como también, al personal de entidades del estado con la finalidad de sumar esfuerzos y les permita transmitir los conocimientos adquiridos-

En líneas de lo mencionado, se programa la atención de manera tal se atienda a la mayor cantidad de personas involucradas en la cadena productiva pesquera y acuícola a nivel nacional, para lo cual se tendrá como referencia, la información del cuadro N° 02, teniendo en consideración las alianzas estratégicas que puedan plantearse con las municipales respectivas.

Cuadro N° 02: Número de mercados de abasto por distritos de Lima

DISTRITO	N° DE MERCADOS	DISTRIBUCION %	POBLACION (*)
San Juan de Lurigancho	123	11.0	1 240 489
San Martín de Porres	118	10.5	782 075
Ate	69	6.1	713 103
San Juan de Miraflores	64	5.7	430 772
Villa María del Triunfo	58	5.4	459 010
Los Olivos	56	5.0	366 751
Lima	54	4.8	276 482
Chorrillos	54	4.8	373 332
Villa El Salvador	51	4.5	441 794
Comas	47	4.2	598 263
Santiago de Surco	34	3.0	426 758
La Victoria	34	3.0	195 620
Santa Anita	31	2.8	232 739
Puente Piedra	30	2.7	416 531
Rímac	27	2.4	187 462
Carabayllo	25	2.2	426 985
San Miguel	22	2.0	183 597
Breña	22	2.0	97 906
El Agustino	21	1.9	233 757
Independencia	20	1.8	232 726
Lurigancho	19	1.7	303 966
San Luis	15	1.3	58 001



DISTRITO	Nº DE MERCADOS	DISTRIBUCION %	POBLACIÓN (*)
Pachacámac	15	1.3	153 189
Surquillo	14	1.2	104 832
Lurín	14	1.2	115 330
Pueblo Libre	11	1.0	99 591
Lince	11	1.0	63 854
San Borja	9	0.8	133 328
Magdalena del Mar	8	0.7	69 488
La Molina	8	0.7	168 839
Ancón	8	0.7	91 170
Chaclacayo	7	0.6	46 225
Barranco	5	0.4	37 525
Cieneguilla	4	0.4	40 683
Pucusana	3	0.3	17 885
Miraflores	3	0.3	116 526
Santa Rosa	2	0.2	41 619
Jesús María	2	0.2	86 899
San Isidro	1	0.1	71 039
San Bartolo	1	0.1	9 424
Punta Negra	1	0.1	8 914
Punta Hermosa	1	0.1	23 080

Fuente: Censo Nacional de Mercados de Abasto 2016 - INEI

(*) Estimación de población al año 2023

Adicional a lo consignado, debemos tener en consideración que, según las estadísticas de la Subdirección de Inocuidad del SANIPES, en el año 2023 se tuvo 59 notificaciones, de ellos 45 notificaciones fueron declaradas "aptas" y 12 lotes no cumplieron con los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente y 02 lotes no fueron ubicados por lo cual no se pudo emitir el pronunciamiento correspondiente. Del total de notificaciones recibidas, 55 fueron comunicadas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, de ellos 37 casos fueron por quejas/denuncias reportadas por Ollas Comunes/IIEE y 22 por observaciones realizadas por personal supervisor de dicho programa.

Cabe mencionar que, 27 casos fueron reportados en Instituciones Educativas, así también 22 casos reportados en almacén del proveedor, 3 en ollas comunes.

Gráfico N° 01: Número de Notificaciones año 2023 – SDI



En esa línea, Lima concentró la mayor cantidad de notificaciones con el 27%, seguido de la región Piura con el 15.3%, Junín y Callao con el 10.2% cada uno, la región Ancash con el 8.5%, Huánuco y La Libertad representan el 5.1% cada uno,

 SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera	PLAN DE CAPACITACIÓN TÉCNICA A LOS ADMINISTRADOS Y CONSUMIDORES PARA EL AÑO 2024 DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Resolución de Presidencia Ejecutiva N°080-2024- SANIPES
		Página 12 de 22

Ayacucho, Cajamarca y San Martín el 3.4% cada uno y Arequipa, Huancavelica, Ica, Loreto y Moquegua el 1.7% cada región.

7.3. Metodología empleada en las actividades de capacitación técnica sobre la normativa sanitaria

➤ Metodología de carácter general

La metodología seleccionada dependerá de diversos factores, como las necesidades de los participantes, los recursos disponibles y los objetivos de la capacitación. Además, es fundamental que la metodología se adapte a las características específicas de la normativa sanitaria.

Los agentes involucrados en comercialización y transporte de recursos y productos hidrobiológicos comparten características similares, como tener experiencia en la manipulación de recursos y productos hidrobiológicos, ser adultos y en su mayoría tener niveles educativos bajos a medios. Esta información es relevante, ya que nos permite utilizar para todos ellas/ellos las mismas metodologías de enseñanza: la enseñanza sincrónica y la técnica de enseñanza conocida como Andragogía. De igual forma, se pueden aplicar las mismas metodologías de enseñanza al personal de entidades del estado; que en su mayoría son técnicos o profesionales y al personal de los comedores populares y ollas comunes.

La Andragogía es una técnica de enseñanza centrada en la persona adulta, que reconoce su experiencia previa y promueve la participación activa y el aprendizaje basado en la resolución de problemas. Esta metodología se enfoca en el aprendizaje autodirigido y la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos.

Además, en el marco de las actividades a ser desarrolladas, se implementará el "método sincrónico". Este enfoque de comunicación requiere que tanto el emisor como el receptor del mensaje estén operando en el mismo marco temporal. Es decir, para que se pueda transmitir el mensaje de manera efectiva, es necesario que ambas personas estén presentes al mismo momento, lo cual se estaría logrando, desarrollando las intervenciones de manera presencial y remota.

➤ Especificaciones para la modalidad presencial

Con relación a los eventos de capacitación que se realizan de manera presencial, es importante considerar el entorno en el que se van a desarrollar, siendo necesario seleccionar ambientes amplios y ventilados, con iluminación natural o artificial adecuada. Además, se debe garantizar suficiente espacio para que los participantes estén cómodos durante el evento. También deben contar con energía eléctrica disponible para la conexión de los equipos informáticos que se utilizarán en el lugar. Algunos ejemplos de lugares adecuados para estos eventos podrían ser auditorios, salones, explanadas, centros de reuniones entre otros.

La capacitación presencial permite una interacción directa entre los participantes y el capacitador, lo que facilita la clarificación de dudas y la retroalimentación inmediata. Además, puede ser más efectiva para la práctica de habilidades y la realización de ejercicios prácticos.

➤ Especificaciones para la modalidad remota

La capacitación remota o virtual ha ganado relevancia en los últimos años,



 SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera	PLAN DE CAPACITACIÓN TÉCNICA A LOS ADMINISTRADOS Y CONSUMIDORES PARA EL AÑO 2024 DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Resolución de Presidencia Ejecutiva N°080-2024- SANIPES
		Página 13 de 22

especialmente con el avance de la tecnología. Este tipo de capacitación permite a los participantes acceder a los contenidos desde cualquier ubicación, lo que brinda flexibilidad y comodidad. Además, se pueden utilizar diversas herramientas digitales, como plataformas virtuales y aulas virtuales, para facilitar la interacción y el aprendizaje a distancia.

En esa línea, para gestionar las actividades de manera remota, se van a crear grupos de WhatsApp, en mención que los participantes puedan formular sus preguntas e inquietudes a través de este medio. Estas preguntas serán respondidas de manera clara y concisa en la plataforma utilizada para la capacitación.

Es importante mencionar que, para las actividades de capacitación virtual, al comienzo de los eventos se proporcionará a los asistentes las instrucciones a seguir. Esto incluye verificar que su dispositivo o computadora tenga una buena conexión a internet, mantener apagada la cámara y el micrófono de su dispositivo, y al finalizar la presentación, se les animará a formular cualquier pregunta que puedan tener. Todo esto se realiza con el objetivo de garantizar un desarrollo óptimo del evento y mantener un ambiente ordenado.

Por lo tanto, la consecución de los objetivos propuestos va a depender de diversos factores, principalmente de la conectividad que tengan los beneficiarios a una red de internet en los lugares que se realizarán las intervenciones. Debemos considerar que, se van a desarrollar actividades de capacitación de manera remota o virtual en aquellas localidades que cuenten con servicio de internet y la mayoría del público objetivo tengan equipos informáticos (celulares, laptop o computadoras). En adición a lo consignado, debemos mencionar que, por el público objetivo al cual se pretende atender es recomendable que las actividades sean desarrolladas de manera presencial.



7.4. Temática a desarrollar en las actividades de capacitación técnica sobre la normativa sanitaria

Con relación a los temas a ser abordados en los eventos de capacitación, se tomará en consideración las necesidades e intereses del público objetivo. Sin embargo, la primera parte, que se refiere a "SANIPES como autoridad sanitaria del sector pesquero y acuícola", es un tema que se aplicará a todos los participantes. Esto va a permitir posteriormente desarrollar los puntos específicos según las particularidades en el desarrollo de la actividad, los cuales están dentro del ámbito de competencia de los participantes.

Por otra parte, teniendo en cuenta los cambios en la normativa sanitaria que entró en vigencia el 30 de junio de 2023, específicamente el Reglamento Sectorial de Inocuidad para las actividades Pesqueras y Acuícolas, se van a realizar capacitaciones dirigidas a los distintos agentes ligados a la comercialización y transporte de recursos y productos hidrobiológicos, personal de entidades del estado, entre otros. Estas capacitaciones abarcan los siguientes aspectos:

- **Disposiciones generales:** incluye objetivo del reglamento, finalidad, ámbito de aplicación, y definiciones del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- **Requerimientos para los almacenes de mercancías:** requerimientos sanitarios generales de diseño, construcción y equipamiento para almacenes; requerimientos sanitarios generales para el almacén de mercancías; requerimientos sanitarios operativos específicos para el almacén de productos hidrobiológicos congelados, curados, que fueron tratados térmicamente, envasados al vacío o en atmósfera modificada y para el almacenamiento de



 SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera	PLAN DE CAPACITACIÓN TÉCNICA A LOS ADMINISTRADOS Y CONSUMIDORES PARA EL AÑO 2024 DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Resolución de Presidencia Ejecutiva N°080-2024- SANIPES
		Página 14 de 22

harina de pescado; requerimientos de ubicación, estructuras, generalidades sanitarias, ventilación, iluminación y servicios para el personal, distancia mínima para la estiba de mercancías y especificaciones para el almacén de aceite de origen hidrobiológico.

- **Requerimientos para la comercialización y etiquetado:** donde se consignan los requerimientos sanitarios generales para los mercados mayoristas y minoristas que expenden recursos y productos hidrobiológicos; el contenido de la etiqueta de los productos hidrobiológicos y de los productos veterinarios de uso en acuicultura.
- **Requerimientos sanitarios aplicables para los vehículos de transporte terrestre:** incluye los requerimientos sanitarios generales para los vehículos de transporte terrestre; las especificaciones para los vehículos de transporte terrestre cerrados que requieren la acción del frío para la conservación de los productos hidrobiológicos frescos, refrigerados y congelados; las especificaciones para los vehículos de transporte terrestre abiertos para pescados de gran tamaño, estibados a granel y destinados a procesamiento térmico; vehículos de transporte terrestre de aceite de origen hidrobiológico y las especificaciones para las cajas, contenedores y otros recipientes utilizados en el transporte.
- **Requerimientos para mercados mayoristas y minoristas que expenden recursos y productos hidrobiológicos:** en este ítem se incluye los requerimientos sanitarios generales; la rastreabilidad; la ubicación y vías de acceso; especificaciones mínimas de estructura del mercado y/o puestos de venta; especificaciones sobre los ambientes de los mercados mayoristas; especificaciones mínimas de iluminación y ventilación, del equipamiento y materiales de trabajo, de los contenedores, recipientes o cajas empleadas en las actividades del mercado;
- **Buenas prácticas de manipuleo y preservación:** las consideraciones para el manipuleo de mercancías; especificaciones operativas para la exhibición y venta de las mercancías incluyendo la venta de recursos hidrobiológicos vivos destinados para el consumo humano acondicionados en contenedores con agua.

En relación a las capacitaciones dirigidas al personal de comedores populares, ollas comunes y personal que prepara alimentos dirigidos principalmente a poblaciones vulnerables, las temáticas a desarrollar son;

- **Conceptos de calidad e inocuidad:** diferencia entre calidad e inocuidad y como son aplicables a las actividades que desarrollan.
- **Como reconocer recursos y productos hidrobiológicos aptos para consumo humano:** evaluación o comprobación organoléptica de la frescura de los recursos y/o productos hidrobiológicos haciendo uso de los sentidos del olfato, vista y tacto y aplicando determinados criterios característicos del recurso o producto a evaluar.
- **Buenas prácticas de manipuleo y preservación:** teniendo en consideración la forma como debe realizarse el manipuleo de los recursos y/o productos hidrobiológicos que van a ser cocinados; las buenas prácticas involucran la forma como los están transportando, la forma de preservación o refrigeración que le proporcionan y la manipulación en recipientes adecuados y de manera adecuada, utilizando agua apta para consumo humano; entre otras consideraciones.
- **Buenas prácticas de higiene:** las consideraciones para la limpieza de los equipos y utensilios usados en la elaboración de alimentos, el procedimiento de



 SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera	PLAN DE CAPACITACIÓN TÉCNICA A LOS ADMINISTRADOS Y CONSUMIDORES PARA EL AÑO 2024 DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Resolución de Presidencia Ejecutiva N°080-2024- SANIPES
		Página 15 de 22

lavado de manos, frecuencias, productos utilizados; el control de la calidad de agua (procedimiento de desinfección según el uso propuesto) y el control de plagas.

7.5. Actividades que realiza la Dirección de Normatividad pre y post al desarrollo de las actividades de capacitación de la normativa sanitaria

➤ Actividades previas

El desarrollo de las actividades de capacitación de las normativas sanitarias, se inician una vez que se ha elaborado y aprobado el Plan de actividades correspondientes al año en cuestión.

Posteriormente, se llevan a cabo coordinaciones con los agentes relacionados con la comercialización, transporte, representantes de comedores populares, ollas comunes, así como gobiernos locales y entidades del Estado. El objetivo de estas coordinaciones es establecer con anticipación el día y la hora del evento de capacitación, para que los beneficiarios puedan asistir. Esta coordinación previa es fundamental para asegurar la participación de todos los actores involucrados y garantizar el éxito de las actividades de capacitación.

Seguidamente, para las actividades de capacitación remota o virtual, siguiendo el Plan establecido y una vez definida la fecha y hora exacta del evento de capacitación, se procede a crear en el calendario de la plataforma Microsoft Teams el evento correspondiente y obtener el enlace de este.

A continuación, se realiza la coordinación con los profesionales de la Oficina de Tecnología de la Información (OTI) de SANIPES para obtener el enlace de registro y el enlace del evento a encriptarse en la tarjeta de invitación.

Asimismo, de corresponder, se crea grupos de WhatsApp y a través de ellos, se envía instrucciones rápidas y didácticas sobre como instalar la aplicación de Microsoft Teams y acceder al evento de capacitación programado sin dificultades. Es importante destacar que se realiza un seguimiento constante para verificar si han experimentado problemas al ingresar a la plataforma virtual. En caso de que surjan dificultades, se les brinda orientación a través de mensajes de texto en el grupo de WhatsApp y mediante llamadas telefónicas.

Además, a medida que se desarrolla el evento de capacitación de la normativa sanitaria, se va descargando la lista de participantes presentes en dicho evento en tiempo real.

En relación con el desarrollo de las actividades de capacitación presencial, siguiendo el Plan establecido (fechas de los eventos de capacitación), se procede a gestionar el desplazamiento del personal y, de corresponder, recojo del merchandising (lapiceros, blocks, entre otros) a los lugares donde se realiza los eventos de capacitación.

Además, una vez que se llega al lugar donde se desarrolla el evento de capacitación, es necesario instalar los equipos correspondientes y preparar el local para recibir a los beneficiarios. Se brinda el apoyo con las instrucciones para completar el registro de participantes y, de corresponder, distribuir el merchandising a los beneficiarios.

Cabe mencionar que, de acuerdo al público objetivo, las capacitaciones tienen una duración de una a tres horas, considerando el trabajo que realizan y el tiempo que disponen para dichas actividades.



	PLAN DE CAPACITACIÓN TÉCNICA A LOS ADMINISTRADOS Y CONSUMIDORES PARA EL AÑO 2024 DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Resolución de Presidencia Ejecutiva N°080-2024-SANIPES Página 16 de 22
---	--	---

➤ Actividades realizadas Post Eventos de Capacitación

Al concluir el evento de capacitación, es común detectar que algunos participantes no están debidamente identificados o simplemente no se identifican. Por ende, se realiza el seguimiento correspondiente para obtener y registrar sus datos, ya que también se presentan casos en los que no han sido registrados previamente.

En el caso de las capacitaciones presenciales, al finalizar el evento se distribuye una encuesta de satisfacción a los participantes. Además, dependiendo del público objetivo, se les proporciona una evaluación de 10 preguntas que deben completar en ese mismo momento. Para las capacitaciones realizadas de manera remota o virtual, se envía a los participantes un enlace o link a través de plataformas virtuales como Microsoft Teams, Google Meet o Zoom, o por grupos de WhatsApp previamente creados. A través de estos enlaces, los participantes pueden acceder tanto a la encuesta de satisfacción como a la evaluación.

Además, para los eventos de capacitación remotos o virtuales, se solicita a los profesionales de la Oficina de Tecnologías de la Información (OTI) de SANIPES que proporcionen el archivo Excel que contiene el listado de personas registradas en cada uno de los eventos realizados. Con esta lista y la obtenida de la plataforma Microsoft Teams, se elabora una lista consolidada de los participantes del evento.

En el caso de los eventos de capacitación que se llevaron a cabo de manera presencial, es necesario transcribir las listas de participación registradas durante el evento a un archivo Excel.

Asimismo, es necesario constatar y verificar los datos consignados en esas listas, ello a través de la página web del Registro Nacional de Identificación y Estado Civil (RENIEC), utilizando los números de DNI proporcionados. En el caso de la participación de personas extranjeras, se corroboran sus datos en línea, utilizando su información personal o número de cédula de identificación. En algunos casos, es necesario enviar mensajes de texto o realizar llamadas telefónicas para obtener su información o verificar su identidad.

Por otro lado, con el objetivo de agilizar y procesar de manera oportuna la información de los datos personales de los beneficiarios que asisten a los eventos de capacitación, se sugiere la adquisición de equipos tecnológicos como un lector de código de barras para el DNI y un dispositivo biométrico dactilar.

En esa línea, el lector de código de barras – DNI tiene como objetivo agregar dígitos de control (letras) para evitar errores al ingresar datos. Además, la implementación de un dispositivo biométrico dactilar para verificar la asistencia de los participantes en los eventos de capacitación de las normas sanitarias garantizaría el correcto registro de la identidad de las personas en dichos eventos.

Posteriormente, se envía el enlace para obtener su constancia de participación, la cual sirve como evidencia de capacitación según lo establecido en los manuales y la normativa vigente.

Finalmente, al concluir con los eventos programados del mes y validar los números de participantes, se procede a elaborar el informe de las actividades de capacitación de la normativa sanitaria correspondiente a dicho mes.



7.6. Materiales y equipos utilizados para el desarrollo de las actividades de capacitación de la normativa sanitaria

➤ Sobre los materiales y equipos

Para los eventos de capacitación tanto presenciales como remotas o virtuales, el personal a cargo utiliza equipos de computación para proyectar diapositivas y/o videos. En el caso de las capacitaciones presenciales, también se hace uso de un proyector multimedia. Asimismo, con el fin de realizar las actividades de capacitación sobre la normativa sanitaria, es necesario que los integrantes de la cadena productiva a beneficiarse con las capacitaciones remotas o virtuales cuenten con equipo multimedia (como dispositivos móviles, portátiles, tablets, etc.) desde los cuales puedan acceder a los enlaces que se les proporcionarán para participar en los diversos eventos de capacitación remotos o virtuales.

Además, los profesionales encargados de organizar y ejecutar los eventos de capacitación de manera remota o virtual, revisan y actualizan, de ser necesario, los instructivos o guías de fácil comprensión. Esto se hace con el objetivo de asegurar que el acceso a las plataformas como Microsoft Teams, Google Meet o Zoom sea amigable y no presente dificultades para todas las personas que participan en los eventos.

Se debe recalcar que, cuando se trata de capacitaciones remotas o virtuales, la cobertura de internet juega un papel muy importante, al igual que la disponibilidad de equipos multimedia y la habilidad en el manejo de los dispositivos móviles por parte de los beneficiarios.

Por otro lado, en cuanto a los eventos que se llevan a cabo de manera presencial, se contempla el uso de equipos como laptops, USB y equipo multimedia para proyectar diapositivas o videos, cámaras fotográficas, banners.

En ese sentido, algunos de estos equipos o materiales tendrían que ser adquiridos, ya que la Dirección de Normatividad no cuenta actualmente con los mismos.

En relación a los materiales (merchandising) resulta necesario entregar mínimamente un block para tomar apuntes y un lapicero, adicional a ello se podría hacer entrega de un polo, delantal plástico, bolso, de acuerdo al público objetivo

VIII. ACTIVIDADES Y METAS

Las acciones de capacitación de la normativa sanitaria dirigida principalmente a los administrados y consumidores, los cuales no incluyen a los agentes de la pesca artesanal, ni a los agentes ligados a la cadena productiva acuícola e incluyen principalmente al personal dedicado a la comercialización de recursos y productos hidrobiológicos, transportistas, personal de entidades del estado, comedores populares, ollas comunes y personal que se encarga de preparar los alimentos en los centros educativos consignan una meta física de 24 acciones de capacitación normativa durante el presente año, la cual se encuentra considerada en el Plan Operativo Institucional, el detalle para su cumplimiento se consigna en el siguiente cuadro:



Cuadro N° 03. Programación de las actividades del Plan de Capacitación Técnica a los Administrados y Consumidores para el año 2024

TAREAS	INDICADOR	UM	PROGRAMACIÓN MENSUALIZADA DE META FÍSICA									META FÍSICA
			ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	
Ejecución de las acciones de capacitación de la Normativa Sanitaria	# de acciones de capacitación realizadas	Acción	2	5	4	3	3	2	2	2	1	24

Fuente: POI DN

En esa misma línea, se proyecta que los 24 eventos de capacitación van a beneficiar a un total de 1,500 administrados y consumidores de productos hidrobiológicos, lo cual incluye a gobiernos locales, comerciantes, transportistas, personal de entidades del estado, comedores populares, ollas comunes, entre otros. Estos eventos se llevan a cabo tanto de forma presencial como remota.

IX. CRONOGRAMA

En el Cuadro N° 04, detalla las semanas programadas para llevar a cabo las actividades de capacitación de la normativa sanitaria. Es preciso mencionar que, algunas fechas podrían cambiar debido a las coordinaciones con las Direcciones o Gerencias Regionales de la Producción, Gobiernos Locales y otras entidades del estado que colaboran como equipo de apoyo en temas logísticos.



Cuadro N° 04. Cronograma de Actividades de Capacitación de la Normativa Sanitaria – Intervenciones a desarrollar

DEPARTAMENTO	PUBLICO OBJETIVO	ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPT.		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE		
		7 al 13	21 al 27	5 al 11	12 al 18	19 al 25	9 al 15	16 al 22	7 al 13	14 al 20	11 al 17	18 al 24	8 al 14	15 al 21	13 al 19	20 al 26	10 al 16	17 al 23	1 al 7	8 al 14
PIURA	Comerciantes de recursos y productos hidrobiológicos						1													
	Gobiernos Locales						1													
LIMA	Comerciantes de recursos y productos hidrobiológicos mayoristas					2														
	Comerciantes minoristas de recursos y productos hidrobiológicos	1					1													
	Gobiernos Locales / Entidades del Estado		1		1			1						1						1
	Consumidores			2				2				1					1			
ICA	Comerciantes de recursos y productos hidrobiológicos										1									
	Gobiernos Locales										1									
AREQUIPA	Comerciantes de recursos y productos hidrobiológicos																1			
	Gobiernos Locales																1			
MOQUEGUA	Comerciantes de recursos y productos hidrobiológicos																			1



 SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera	PLAN DE CAPACITACIÓN TÉCNICA A LOS ADMINISTRADOS Y CONSUMIDORES PARA EL AÑO 2024 DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Resolución de Presidencia Ejecutiva N°080-2024-SANIPES
		Página 20 de 22

X. PRESUPUESTO

El presupuesto estimado para implementar el Plan de Capacitaciones Técnicas a los Administrados y Consumidores para el año 2024, asciende a S/ 281,810.00 (doscientos ochenta y un mil ochocientos diez y 00/100 soles), tal como se detalla a continuación:

Cuadro N° 05. Presupuesto estimado para la implementación del plan

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICA DE GASTO	CANTIDAD	MONTO UNITARIO (S/.)	CANTIDAD	MONTO TOTAL
Personal CAS indeterminado	2.1.1.13.1.1	01 persona	S/ 7,114.19	9	S/ 64,028.00
Personal CAS transitorio	2.1.1.13.1.2	01 persona	S/ 15,114.19	9	S/ 136,028.00
Contribuciones a ESSALUD de contrato administrativo de servicios	2.1.3.1.1.15	02 personas	S/ 208.58	9	S/ 3,754.00
Aguinaldos de contrato administrativo de servicios	2.1.1.9.1.4	02 personas	S/ 300.00	2	S/ 1,200.00
Servicio de capacitación	2.3.2.9.1.1	01 persona	S/ 6,000.00	9	S/ 54,000.00
Pasajes y gastos de transporte – viajes nacionales	2.3.2.1.2.1	01 persona	S/ 1,000.00	4 viajes	S/ 4,000.00
Viáticos y asignaciones por comisión de servicio – viajes nacionales	2.3.2.1.2.2	01 persona	S/ 320.00	10 días	S/ 3,200.00
Envío de material a las zonas a capacitar	2.3.2.1.2.99	01 unidad	S/ 50.00	4 veces	S/ 200.00
Merchandising (block y lapiceros)	2.3.1.5.1.2	1500 unidades	S/ 5.00	1 vez	S/ 7,500.00
Servicio de impresión (guías)	2.3.2.7.11.6	1500 unidades	S/ 5.00	1 vez	S/ 7,500.00
Servicio de impresión (banner)	2.3.2.7.11.99	02 unidades	S/ 200.00	1 vez	S/ 400.00
TOTAL					S/ 281,810.00

Al respecto, es preciso señalar que el monto de S/ 281,810.00 serán financiados con el presupuesto asignado en el año fiscal 2024 y de acuerdo a la disponibilidad presupuestal de SANIPES.

XI. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

Con el propósito de evaluar el progreso de las actividades de capacitación de la normativa sanitaria, se lleva a cabo un proceso de recopilación de información para determinar en qué medida se están alcanzando los objetivos establecidos. Esto implica la recopilación de datos y evidencias que permitan evaluar el impacto de las actividades de capacitación en los participantes y en su desempeño en relación con la normativa sanitaria.

Esta evaluación incluye la aplicación de encuestas de satisfacción y evaluaciones de conocimientos después de la capacitación. La información recopilada es analizada y utilizada para realizar ajustes y mejoras en las futuras actividades de capacitación.

Debemos tener en consideración que, los principales objetivos del seguimiento del desempeño de las actividades de capacitación son los siguientes:



- **Verificar el logro de metas de resultados a favor del público objetivo:**

El seguimiento del desempeño es fundamental para evaluar si se están alcanzando los resultados esperados y si se están cumpliendo las metas establecidas en términos de impacto y beneficios para el público objetivo.

- **Conocer la eficiencia de las actividades de capacitación normativa:**

El seguimiento del desempeño permite evaluar la eficiencia de las actividades en términos de recursos utilizados, tiempo invertido y resultados obtenidos. Esto ayuda a identificar oportunidades de mejora y optimización de los procesos de capacitación.

- **Identificar indicios de problemas en la provisión de los productos previstos y que dificulten el logro de sus resultados, para la toma de medidas correctivas.**

El seguimiento del desempeño permite identificar posibles problemas o desviaciones en la ejecución de las actividades de capacitación y tomar medidas correctivas de manera oportuna. Esto ayuda a garantizar que se alcancen los resultados esperados y se cumplan los objetivos establecidos.

En relación con las actividades de capacitación llevadas a cabo de manera presencial o remota, contamos con los siguientes indicadores de producción física que nos permiten evaluar su desarrollo:

- **Cantidad de personas capacitadas:** Es la unidad de medida que se utiliza para cuantificar la cantidad de personas que han recibido capacitaciones en normativa sanitaria, ya sea de forma presencial o remota. En este caso, se utilizará la denominación "persona" como unidad de medida.
- **Cantidad de eventos de capacitación desarrollados:** Es la unidad de medida que se emplea para contar el número de actividades de capacitación realizadas, ya sea a través de capacitaciones presenciales o remotas. Se utilizará la denominación de "evento" para referirse a esta medida.

Por otra parte, como indicadores de desempeño de las actividades de capacitación desarrolladas de manera presencial o remota, contamos con los siguientes:

- **Porcentaje de satisfacción de las personas que participaron en los eventos de capacitación presencial o remota:**

Para obtener esta información, se realizarán encuestas de satisfacción dirigidas a los participantes en las capacitaciones presenciales o remotas de la normativa sanitaria.

- **Porcentaje de personas satisfechas:**

$$\%PS = \frac{PS}{NPE} \times 100$$

Donde:

- %PS: porcentaje de personas satisfechas
- PS: personas satisfechas
- NPE: número total de personas encuestadas

Estándar: superior al 70%



 SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera	PLAN DE CAPACITACIÓN TÉCNICA A LOS ADMINISTRADOS Y CONSUMIDORES PARA EL AÑO 2024 DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Resolución de Presidencia Ejecutiva N°080-2024-SANIPES
		Página 22 de 22

▪ **Porcentaje de personas no satisfechas:**

$$\%PNS = \frac{PNS}{NPE} \times 100$$

Donde:

- %PNS: porcentaje de personas no satisfechas
- PNS: personas no satisfechas
- NPE: número total de personas encuestadas

Estándar: Inferior al 30%.

▪ **Porcentaje de participantes que aprobaron las evaluaciones en temas sanitarios**

La evaluación del aprendizaje es un proceso que mide el grado de comprensión de los participantes sobre los temas tratados. Para evaluar su nivel de aprendizaje, se llevan a cabo evaluaciones que determinarán lo que han aprendido.

Para el caso de los eventos virtuales, se ejecutan a través de un enlace interno que aparece después de recibir la capacitación o se envía mediante WhatsApp. Por otro lado, en los eventos de capacitación presenciales, se entregan las evaluaciones a todos los participantes al finalizar el evento para que las completen en el momento.

La evaluación del aprendizaje es un proceso que mide el grado de comprensión de los participantes sobre los temas tratados. Para evaluar su nivel de aprendizaje, se llevan a cabo evaluaciones que determinarán lo que han aprendido.

▪ **Porcentaje de aprobación:**

$$\%APROB = \frac{Ap}{NPE} \times 100$$

Donde:

- %APROB
- Ap: Número de personas aprobadas.
- NPA: Números de personas evaluadas.

Estándar: Superior al 70%.

La aprobación de la evaluación es una forma de demostrar que una persona ha adquirido determinadas competencias. Se considera aprobado cuando se obtiene un resultado exitoso y coherente entre la metodología de enseñanza/aprendizaje y el logro de los aprendizajes esperados, lo cual se traduce en una mejora del desempeño de la persona en sus actividades diarias. Es importante tener en cuenta que, para ser considerado aprobado, la persona debe obtener una calificación igual o mayor a 12.

