Proyecto Mejoramiento de la Inocuidad de alimentos de producción y procesamiento primario

Código SNIP 382572

Programa de Inversión Pública a nivel de Factibilidad

INDICE

CAPÍTULO 1. RESUMEN EJECUTIVO 6

CAPÍTULO 2. ASPECTOS GENERALES 30

CAPÍTULO 3. IDENTIFICACIÓN 52

CAPÍTULO 4. FORMULACION 137

CAPÍTULO 5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 223

CAPÍTULO 6. ANEXO 224

Índice de Cuadros

Cuadro N° 1: Unidad Formuladora 7
Cuadro N° 2: Unidad Ejecutora 8
Cuadro N° 3: Componentes y Actividades del PIP 11
Cuadro N° 4: Brecha Oferta y Demanda de los Servicios 14
Cuadro N° 5: Actividades del Proyecto de Inversión Pública 17
Cuadro N° 6: Costos por componente y actividad a Precios Mercado (S/.) 18
Cuadro N° 7: Costos de Operación y Mantenimiento a Precios Mercado (S/.) 19
Cuadro N° 8: Costos por componente a precios sociales (S/.) 20
Cuadro N° 9: Rentabilidad del PIP 20
Cuadro N° 10: Cronograma de Implementación 26
Cuadro N° 11: Estructura de Financiamiento 27
Cuadro N° 12: Unidad Formuladora del SENASA 31
Cuadro N° 13: Unidad Ejecutora del SENASA 33
Cuadro N° 14: Intervenciones anteriores a través de inversión pública 37
Cuadro N° 15: *Metas de los proyectos ejecutados* 38
Cuadro N° 16: Lineamiento del Plan bicentenario vinculados al PIP 42
Cuadro N° 17: Lineamiento del Plan Estratégico sectorial vinculados al PIP 46
Cuadro N° 18: Matriz de consistencia 49
Cuadro N° 19: Clasificador Funcional – Anexo SNIP 01 50
Cuadro N° 20: Área de estudio del proyecto. 54
Cuadro N° 21: PERÚ: Población Según Grupos Etáreos 80
Cuadro N° 22: PERÚ: Evolución De La Población, Según Censo 81
Cuadro N° 23: PERÚ: Densidad poblacional 82
Cuadro N° 24: Departamentos: Población Urbana y Rural 82
Cuadro N° 25: Incidencia, brecha y severidad de la pobreza total según región. 84
Cuadro N° 26: Tasa de crecimiento promedio anual de la población censada, según departamento 85
Cuadro N° 27: PERU: Establecimientos del Sector Salud por tipo. 86
Cuadro N° 28: PERU: Principales causas de morbilidad registradas en consulta externa, Perú Año 2013 86
Cuadro N° 29: Indicadores de exportación de Frutas 92
Cuadro N° 30: Indicadores de Exportación de animales vivos 93
Cuadro N° 31: Indicadores de Exportación de Carnes 93
Cuadro N° 32: Productos monitoreados 101
Cuadro N° 33: Muestra programada de alimentos agropecuarios primarios 102
Cuadro N° 34: Total de muestras para análisis de residuos químicos, conformes y no conformes por Región. 2012 103

Cuadro N° 35: Total de muestras para análisis de residuos químicos conformes y no conformes por Región y por origen de alimento, Año 2015. 104
Cuadro N° 36: Resultados del Monitoreo por tipo de contaminante Años 2012 al 2014 105
Cuadro N° 37: Nivel de contaminación por tipo de alimento, ajustado por volumen de producción. Años 2012/2014 106
Cuadro N° 38: Lista de Verificación sobre la generación de vulnerabilidades por Exposición y Vulnerabilidad (Fragilidad o Resiliencia) en el proyecto 109
Cuadro N° 39 Formato N°03: Identificación del Grado de Exposición y Grado de Vulnerabilidad por factores de fragilidad y resiliencia 111
Cuadro N° 40: Identificación del Nivel de Riesgo: *Formato N*° 1 (Parte B) vs Formato N° 3.. 112
Cuadro N° 41: Uso de la ESCALA para la definición del Nivel de Riesgo que servirá para proponer las Medidas de Reducción de Riesgo (MRR) 113
Cuadro N° 42: Calculo del Tamaño de la Muestra 115
Cuadro N° 43: Matriz de Involucrados 123
Cuadro N° 44: Brechas operacionales de los Centros de Diagnóstico 127
Cuadro N° 45: Descripción de los Componentes y Actividades de la Intervención 136
Cuadro N° 46: Cronograma de implementación 137
Cuadro N° 47 : Cultivos de origen vegetal que requieren ser monitoreados 139
Cuadro N° 48: Productos de origen animal que requieren ser monitoreados 142
Cuadro N° 49: Sondeo a las Municipalidades sobre la Inocuidad Agroalimentaria 143
Cuadro N° 50: Demanda de los Servicios de Capacitación para los gobiernos municipales... 144
Cuadro N° 51: Demanda de Servicios de Capacitación de Productores en Buenas Prácticas Agrícolas, pecuarias e Inocuidad Agroalimentaria 145
Cuadro N° 52: Alimentos priorizados de origen agropecuario 146
Cuadro N° 53: Número de productores capacitados 147
Cuadro N° 54: Brecha oferta demanda 148
Cuadro N° 55: Registro de Actores de 25 alimentos y 04 piensos 159
Cuadro N° 56: Establecimientos de procesamiento primario 160

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1: Ámbito de Intervención del Proyecto de Inversión Pública 6
Ilustración 2: Organigrama del Servicio Nacional de Sanidad Agraria 9
Ilustración 3: Análisis de medios fundamentales y acciones. 10
Ilustración 4: Etapas de implementación del Proyecto..... 26
Ilustración 5: Perú en Sudamérica. Mapa de Ubicación 30
Ilustración 6: Ámbito de intervención..... 31
Ilustración 7: Estructura Organizacional del SENASA..... 34
Ilustración 8: Mapa de Actores 35
Ilustración 9: *Formato SNIP -03 del PIP*..... 40
Ilustración 10: Aplicativo Informático del SOSEM..... 41
Ilustración 11: Macro Ubicación del Proyecto 52
Ilustración 12: Meso Ubicación del Proyecto..... 53
Ilustración 13: Mapa de Peligros Múltiples..... 94
Ilustración 14: Mapa de Zonas afectadas por el niño 95
Ilustración 15: Mapa de Zonas Sísmicas 96
Ilustración 16: Mapa de Zonas de Sequias 96
Ilustración 17: Mapa de Zonas de Heladas 97
Ilustración 18: Número de Rechazos de Exportaciones de Alimentos..... 99
Ilustración 19: Rechazos del Mercado Europeo por Tipo de Alimento..... 99
Ilustración 20: Flujo para el análisis por Exposición-Vulnerabilidad 109
Ilustración 21: Secuencia del uso de los Formatos para el Análisis del riesgo..... 112
Ilustración 22:Árbol de Problemas del Proyecto..... 125
Ilustración 23: Número de Rechazos de alimentos exportados por el Perú a EE.UU por presencia de contaminantes (2008-2014) 129
Ilustración 24: Número de Rechazos de alimentos exportados por el Perú a la UE..... 130
Ilustración 25: Morbilidad en la consulta externa de los establecimientos del Ministerio de Salud por grandes grupos. Perú 2012 131
Ilustración 26: ARBOL DE SOLUCIONES..... 134
Ilustración 27: Análisis de medios fundamentales y acciones 135
Ilustración 28: Componentes del Análisis de Riesgo 152
Ilustración 29: Diagrama de Flujo de identificación, registro y georreferenciación de Unidades Productivas..... 157
Ilustración 30: Mapa de Intensidades Macrosísmica Máximas 202
Ilustración 31 :Mapa de Intensidades de Erosión de Suelo 203
Ilustración 32: Mapa de Heladas Meteorológicas en el Perú 204
Ilustración 33: Esquema conceptual de la identificación de IA..... 207
Ilustración 34: *Etapas de implementación del Proyecto* 219

Capítulo 1. RESUMEN EJECUTIVO

A. INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del Proyecto de Inversión Pública

El proyecto se denomina: ***"Mejoramiento de la Inocuidad de los Alimentos de Producción y Procesamiento Primario y Piensos".***

Localización:

El proyecto se localiza en los 24 departamentos del Perú, incluida la Provincia Constitucional del Callao, en las que se registra consumidores de alimentos. El Perú está ubicado en la parte occidental de la América meridional, entre los 0°, 02´ y los 18° 21´ 03´´ de latitud sur y entre los 68° 39´ 27´´ y los 81° 19´ 45´´ de longitud de Greenwich. Perú es el tercer país más grande de Sud América. Cubre una extensión de 1´285,220 km2, limita por el Norte con Ecuador y Colombia, al Sur con Chile, por el Este con Brasil y Bolivia y al Oeste con el Océano Pacifico que es su límite mayor.

Ilustración 1: Ámbito de Intervención del Proyecto de Inversión Pública

Institucionalización:

Unidad Formuladora

Se propone como unidad formuladora al Servicio Nacional de Sanidad Agraria, por cuanto está registrada como tal ante la Dirección General de Política de Inversiones del Ministerio de Economía y Finanzas por lo tanto está sujeta al cumplimiento de la Ley del Sistema Nacional de Programación Multianual y Gestión de Inversiones, su Reglamento, y normas complementarias. Además cuenta el personal técnico y recursos para su evaluación.

Cuadro N° 1: Unidad Formuladora

UNIDAD FORMULADORA	
Nombre	: Oficina de Planificación y Desarrollo Institucional
Sector	: Servicio Nacional de Sanidad Agraria
Pliego	: Ministerio de Agricultura y Riego
Teléfono	: 3133300 - 2343
Dirección	: Av. La Molina 1915 La Molina
Responsable	: Ing. Percy Barrón López - pbarron@senasa.gob.pe
Formulador	: Ing. Viviana Mok Calle - vmok@senasa.gob.pe
Cargo	: Especialista en Proyectos
Correo Electrónico	: vmok@senasa.gob.pe
Con la colaboración de	:
DIIA	Josué, Carrasco, Gerard Blair, Martín Ortiz, Pedro Molina, Mercedes Flores, Susan Dioses, Humberto Concha, Javier Aguilar, Nery Gálvez, Inés Luza.
DSA	Miguel Quevedo, Laura Acosta, Jorge Mantilla, Katherine Portilla.
DSV	Moisés Pacheco, Cesar de La Cruz, Mateo Márquez, Carmen Salcedo, Gladys Quiroz, José Galarza, Yesica Velarde.
UCIRT	Orlando Lucas, Neil Azabache, Oscar Suarez, Ana Toro, Daniel Echevarría, Ana Ramos, Miriam Tames, Roxana Ventocilla.
OPDI	Waldir Arbildo, Rodrigo Sarmiento, Erica Falcón, Jorge Ingunza, Nora Silva, Amparo Angulo.

La Unidad Formuladora (UF) del proyecto es la Oficina de Planificación y Desarrollo Institucional.

Dentro de la estructura orgánica del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), creado por Decreto Ley N° 25902, la Oficina de Planificación y Desarrollo Institucional es un órgano de asesoramiento, estando sus funciones formalmente establecidas en el Reglamento de Organización y Funciones (ROF).

Unidad Ejecutora

Se propone que sea el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), a través del Programa de Desarrollo de la Sanidad Agropecuaria, la cual es responsable de la ejecución del proyecto.

***Cuadro N° 2**: Unidad Ejecutora*

	UNIDAD EJECUTORA
Nombre	: Programa de Desarrollo de la Sanidad Agropecuaria (PRODESA)
Sector	: Servicio Nacional de Sanidad Agraria
Pliego	: Ministerio de Agricultura y Riego
Teléfono	: 313-300
Dirección	: Av. La Molina 1915 -La Molina
Responsable	: Ing. José Ochoa Delgado de la Flor
Cargo	: Jefe del PRODESA
Correo Electrónico	: jochoa@senasa.gob.pe

Mediante Resolución Jefatural Nº 061-98-AG-SENASA, de fecha 09 de junio de 1998, se crea la Unidad Ejecutora 002 "Programa de Desarrollo de la Sanidad Agropecuaria – PRODESA".

De acuerdo al ROF, aprobado mediante Resolución Jefatural Nº 077-97-AG-SENASA de fecha 17 de diciembre de 1997, se aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Comité de coordinación y de la Unidad de Ejecución del Programa de Desarrollo de la Sanidad Agropecuaria.

Las funciones se indican a continuación:

a) Evaluar la implantación, funcionamiento y efectividad del Sistema de Control Interno en las áreas administrativas y en aquellas actividades vinculadas directamente con la

misión y objetivos del SENASA, identificando y determinando el grado de solidez, eficiencia, y eficacia de los controles clave que aseguren el cumplimiento de sus objetivos y metas.

b) Evalúa los controles implantados por la Entidad respecto a las donaciones recibidas en el ejercicio a examinar, en función a propiedad, uso y destino, estableciendo su correcta utilización y registro contable.

Órgano Técnico

Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria

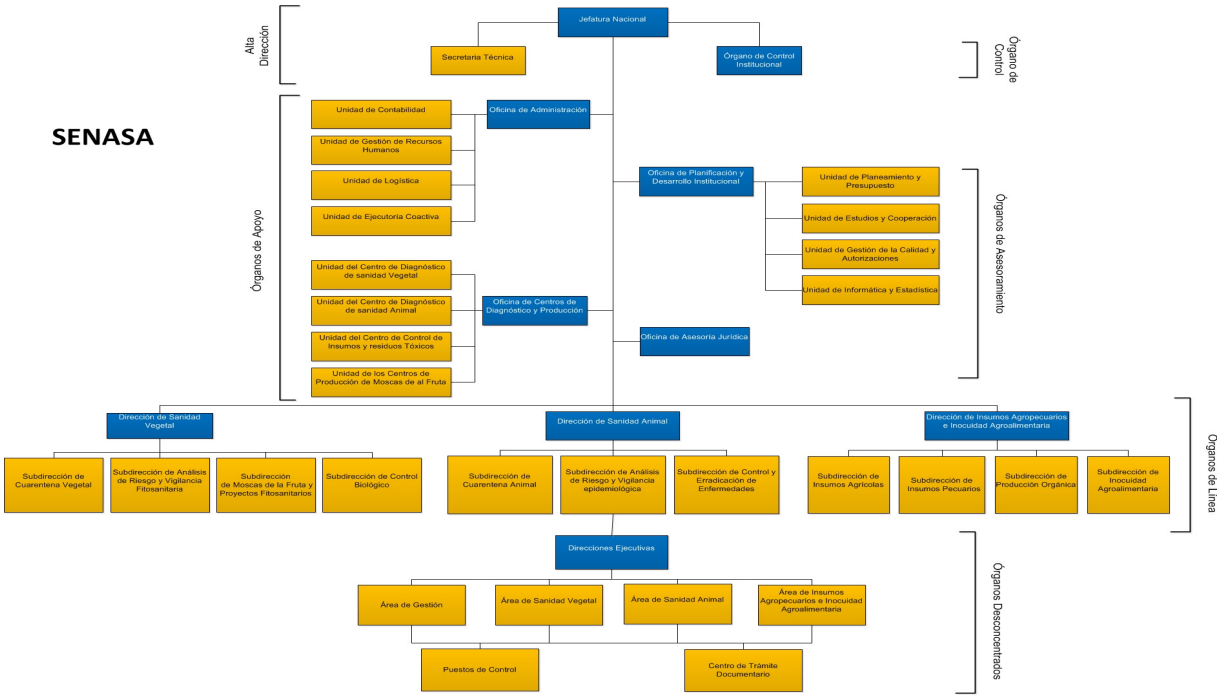
Operador

Responsable: Ing. Josué Carrasco Valiente

Órgano Responsable de la Operación y Mantenimiento

La operación y mantenimiento del proyecto estará a cargo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria a través de su pliego presupuestal 160, Unidad Ejecutora 001-157 .

Ilustración 2: Organigrama del Servicio Nacional de Sanidad Agraria



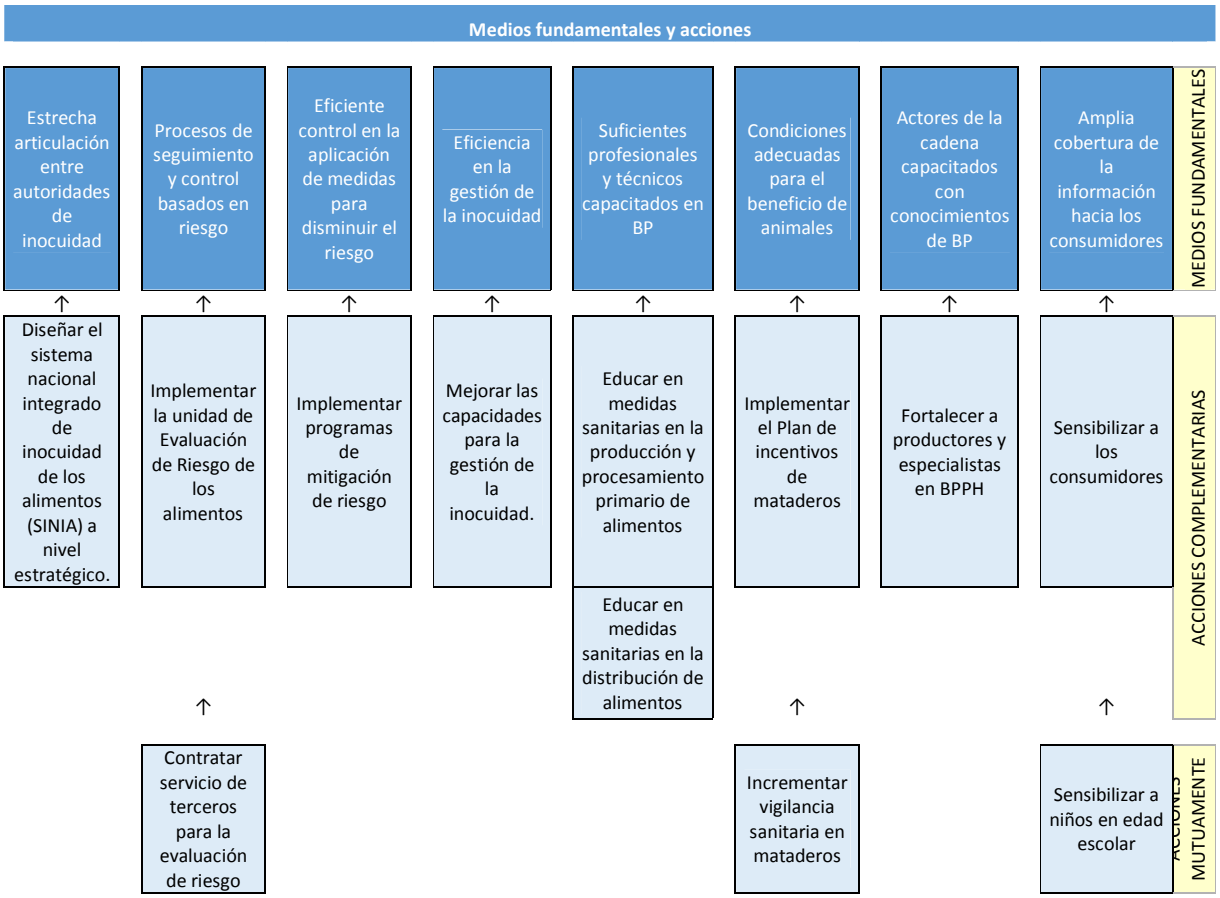
B. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO

Objetivos del PIP

El proyecto plantea como **fin "Actores de la cadena agroalimentaria aplicando buenas prácticas de producción, higiene, procesamiento, almacenamiento y distribución**" y como objetivo central **"Actores de la cadena agroalimentaria acceden a suficientes y adecuados servicios para mejorar la inocuidad de los alimentos agropecuarios y piensos"**.

De acuerdo al análisis de medios tenemos los siguientes medios fundamentales que dan origen a las acciones complementarias y a las mutuamente excluyentes, a partir de ellas, planteamos la estrategia de intervención.

Ilustración 3: Análisis de medios fundamentales y acciones.



Considerando el análisis de medios y acciones se han planteado los siguientes componentes y actividades:

Cuadro N° 3: Componentes y Actividades del PIP

Componentes y Actividades del PIP	
I	**Vigilancia y control sanitario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado y operando**
1.1	Fortalecimiento e implementación del sistema de inocuidad.
1.2	Registro de predio agrícola y crianzas priorizados
1.3	Registro de cerdos y bovinos
1.4	Diseño e implementación de programas de mitigación
1.5	Monitoreo de alimentos y piensos en función al riesgo
1.6	Remodelación y/o equipamiento de laboratorios
1.7	Implementación de sedes de vigilancia sanitaria
II	**Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado**.
2.1	Aplicación de agentes de control biológico en la superficie agrícola
2.2	Certificación de productores de sello verde
2.3	Reconocimiento de capacitadores de Gobiernos Subnacionales
2.4	Capacitación de actores en Buenas Prácticas
2.5	Graduación de productores en buenas prácticas mediante escuelas de campo
2.6	Implementación del plan de incentivos en mataderos municipales
III	**Consumidores sensibilizados sobre la inocuidad agroalimentaria**
3.1	Sensibilización de consumidores de alimentos agropecuarios y piensos

C. DETERMINACION DE LA BRECHA OFERTA Y DEMANDA

Se analizan las brechas en oferta y demanda de los principales servicios en los que se interviene a través del proyecto, así tenemos:

a. Servicio de Monitoreo de Contaminantes en los alimentos agropecuarios

b. Servicio de Capacitación y Fortalecimiento de capacidades a los Gobiernos Locales

c. Servicio de Capacitación en Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas Pecuarias e Inocuidad Agroalimentaria.

a. Servicio de Monitoreo de Contaminantes en los alimentos agropecuarios

Se ha estimado la demanda del servicio de monitoreo de contaminantes, para un total de 119 cultivos y 17 productos de origen animal, por el nivel de riesgo que representan. Por su parte el SENASA, como autoridad sanitaria oficial realiza un monitoreo anual de residuos de contaminantes químicos y otros, logrando coberturar sólo 16 alimentos de origen vegetal y 9 alimentos de origen animal.

Por lo tanto, en el balance de oferta y demanda se ha determinado una brecha del servicio de monitoreo de contaminantes para 103 cultivos y 08 productos de origen animal, en conjunto 111 productos agroalimentarios.

b. Servicio de Capacitación y Fortalecimiento de capacidades a los Gobiernos Locales

En base al sondeo realizado en el año 2014 a las principales municipalidades urbanas del país, con el propósito de verificar su situación en los aspectos de inocuidad de los alimentos de producción y procesamiento primario y conocer los instrumentos que disponen para asumir su rol de fiscalización de los alimentos en el comercio interno, obteniéndose que sólo el 56% realiza actualmente alguna labor relacionada con la higiene de los alimentos tal como la emisión del carnet sanitario, el 54% conoce que el SENASA realiza acciones en inocuidad de alimentos de producción y procesamiento primario, el 25% dispone de procedimientos de inocuidad y el 33% destina presupuesto para acciones de higiene de los alimentos; determinándose que el 100% de las municipalidades requieren el servicio de capacitación para fortalecer la vigilancia y control de la inocuidad de los alimentos; es decir la demanda representa el universo de 1,842 municipalidades provinciales y distritales.

Con respecto a la oferta del servicio, considerando que las municipalidades no brindan capacitación a sus especialistas en materia de inocuidad agroalimentaria, ni reciben capacitación de otras autoridades se estima que la oferta actual y optimizada de este servicio es cero.

Por lo tanto, la demanda insatisfecha (brecha oferta demanda) corresponde a 1,842 gobiernos municipales que requieren el servicio de capacitación en inocuidad.

c. Servicio de Capacitación en Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas Pecuarias e Inocuidad Agroalimentaria.

La capacitación en Buenas prácticas de producción e higiene, forma parte del programa de mitigación de riesgos que permitirá que los productores agropecuarios contribuyan a la producción de alimentos sanos e inocuos.

La demanda está representada por la totalidad de productores agropecuarios a nivel nacional, que asciende a 2'260, 973.00, según el CENAGRO del año 2012. De acuerdo a los resultados de la ENA 2015, el 25.9% de los productores agropecuarios utilizan Buenas Prácticas, estimando la demanda para el proyecto en 74.1% de agricultores que no usan buenas prácticas y requieren ser capacitados para implementarlas, es decir 1'700,472 productores agropecuarios.

La estimación de la oferta, se ha realizado considerando los resultados de la ENA, que indica que el 10.6% de los productores agropecuarios han recibido capacitación en algún tema relacionado a la aplicación de Buenas Prácticas de Producción, representado la oferta del servicio.

La cuantificación de la brecha estimada para los tres servicios se muestra en el siguiente cuadro.

Cuadro N° 4: Brecha Oferta y Demanda de los Servicios

Servicio	Unidad de medida	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Demanda											
Monitoreo de alimentos	Alimentos	136	136	136	136	136	136	136	136	136	136
Capacitación a GL	Gobiernos	1,842	1,842	1,842	1,842	1,842	1,842	1,842	1,842	1,842	1,842
Capacitación en BP	Productores	1,700,472	1,727,000	1,753,941	1,781,302	1,809,090	1,895,083	1,924,647	1,954,671	1,985,164	2,016,133
Oferta											
Monitoreo de alimentos	Alimentos	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Capacitación a GL	Gobiernos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Capacitación en BP	Productores	243,402	247,199	251,055	254,972	258,949	271,258	275,490	279,787	284,152	288,585
Brecha											
Monitoreo de alimentos	Alimentos	-111	-111	-111	-111	-111	-111	-111	-111	-111	-111
Capacitación a GL	Gobiernos	-1,842	-1,842	-1,842	-1,842	-1,842	-1,842	-1,842	-1,842	-1,842	-1,842
Capacitación en BP	Productores	-1,457,070	-1,479,801	-1,502,885	-1,526,330	-1,550,141	-1,623,825	-1,649,157	-1,674,884	-1,701,012	-1,727,548

Fuente: UEC

ANÁLISIS TÉCNICO DEL PIP

Con la intervención se plantea tres componentes, para lograr el objetivo propuesto en el proyecto:

I. Vigilancia y Control sanitario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado y operando.

La vigilancia sanitaria y control corresponde al conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente sobre las condiciones sanitarias de la producción, procesamiento primario, transporte, almacenamiento, distribución, y expendio de alimentos en protección de la salud. En general la vigilancia y control sanitario tienen como función verificar la eficacia y eficiencia de la gestión de riesgos a fin de garantizar la inocuidad de los productos agroalimentarios, de procesamiento primario y pienso que se encuentran en el mercado nacional.

Según el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria D.S. Nº 004-2011- AG, la vigilancia sanitaria de la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos se realizará a través de certificaciones, autorizaciones sanitarias, inspecciones, monitoreo, capacitación a los productores agropecuarios y su registro, entre otras, llevadas a cabo por el SENASA, los Gobiernos Locales y Regionales; respectivamente. Esta función es relativamente nueva para los tres niveles de gobierno y aún no está adecuadamente implementada en los Gobiernos subnacionales, por lo tanto es indispensable el fortalecimiento del sistema a través del diseño de políticas, planes, procedimientos; diseño e implementación de los programas de mitigación, implementación del sistema de trazabilidad de las unidades agropecuarias, monitoreo de alimentos en función al riesgo, implementación de las sedes de vigilancia sanitaria y capacidad diagnóstica; así como el desarrollo de competencias del personal para el desarrollo de las labores de inocuidad.

II. Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado.

Las Buenas Prácticas corresponden a un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a asegurar la protección de la higiene, la salud humana y el medio ambiente, a través de métodos ecológicamente seguros, higiénicamente aceptables y económicamente factibles.

En el Perú, según los resultados de la Encuesta Nacional Agropecuaria para el año 2015, sólo el 11.8% de los pequeños y medianos productores agropecuarios implementan Buenas prácticas de producción e higiene, quedando una amplio margen de productores sin conocimiento sobre los beneficios de aplicar estas normas.

El proyecto busca fomentar la implementación de Buenas Prácticas de producción, higiene y otros, como parte del programa de mitigación de riesgos, en productores, procesadores, comercializadores, distribuidores y transportista de alimentos agropecuarios, así como el reconocimiento de capacitadores en los gobiernos subnacionales de tal forma que contribuyan a la producción de alimentos sanos e inocuos y a la reducción de riesgos a la salud humana.

III. Consumidores sensibilizados sobre la inocuidad agroalimentaria

Este componente contempla el desarrollo de la estrategia de comunicación y sensibilización sobre la inocuidad agroalimentaria, para empoderar a los actores claves en la aplicación de buenas prácticas de producción, higiene, procesamiento primario, almacenamiento y distribución como una actividad cotidiana, garantizando productos inocuos a favor de los consumidores.

La estrategia permitirá implementar medidas y acciones dirigidas a la concertación de instituciones nacionales vinculadas a la inocuidad, gobiernos regionales y gobiernos municipales para la formación de una cultura de inocuidad de los agroalimentos.

Asimismo la estrategia está dirigida hacia los consumidores, sensibilizándolos sobre la importancia de la inocuidad alimentaria y generar conciencia reflexiva para que exijan y adquieran alimentos agropecuarios y piensos inocuos.

Las actividades del Proyecto son las siguientes:

Cuadro N° 5: Actividades del Proyecto de Inversión Pública

Ítem	*Componente*	*Actividades*
1	**Vigilancia y control sanitario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado y operando.**	Fortalecimiento e implementación del sistema de inocuidad
		Registro de predio agrícola y crianzas priorizados
		Registro de cerdos y bovinos
		Diseño e implementación de programas de mitigación
		Monitoreo de alimentos y piensos en función al riesgo
		Remodelación y/o equipamiento de laboratorios
		Implementación de sedes de vigilancia sanitaria
2	**Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementados**	Aplicación de agentes de control biológico en la superficie agrícola
		Certificación de productores de sello verde
		Reconocimiento de capacitadores de Gobiernos Subnacionales
		Capacitación de actores en Buenas Prácticas
		Graduación de productores en buenas prácticas mediante escuelas de campo
		Implementación del plan de incentivos en mataderos municipales
3	**Consumidores sensibilizados sobre inocuidad agroalimentaria**	Sensibilización de consumidores de alimentos agropecuarios y piensos

D. COSTOS DEL PIP

El presupuesto a precios de mercado para los 05 años, asciende a S/. 194, 857,160 que comprende los 3 componentes y sus respectivas actividades:

Cuadro N° 6: Costos por componente y actividad a Precios Mercado (S/.)

Componente	Actividad	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado	Fortalecimiento e implementación del sistema de inocuidad	1,811,702	1,124,667	226,107	57,987	293,276
	Registro de predio agrícola y crianzas priorizados	4,379,609	3,397,551	2,799,999	2,346,442	2,903,075
	Registro de cerdos y bovinos	6,996,057	8,041,452	1,134,941	1,135,841	1,135,841
	Diseño e implementación de programas de mitigación	753,290	820,665	578,084	492,055	801,088
	Monitoreo de alimentos y piensos en función al riesgo	9,271,651	5,946,896	6,197,099	5,882,241	5,728,193
	Remodelación y/o equipamiento de laboratorios	25,958,981	1,150,369	28,560	28,560	28,560
	Implementación de sedes de vigilancia sanitaria	0	9,045,441	0	0	0
02. Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado	Aplicación de agentes de control biológico en la superficie agrícola	7,248,751	1,223,532	379,464	309,751	320,637
	Certificación de productores de sello verde	944,952	370,453	484,644	392,565	459,518
	Reconocimiento de capacitadores de Gobiernos Subnacionales	6,355,991	89,530	70,898	102,221	47,616
	Capacitación de actores en Buenas Prácticas	130,677	212,720	961,318	417,566	379,956
	Graduación de productores en buenas prácticas mediante escuelas de campo	2,099,765	1,339,100	9,818,544	67,665	325,972
	Implementación del plan de incentivos en mataderos municipales	308,660	6,961,800	11,404,834	11,692,532	1,503,232

03. Consumidores sensibilizados sobre la inocuidad agroalimentaria	Sensibilización de consumidores de alimentos agropecuarios y piensos	5,843,974	3,178,805	3,182,578	3,157,584	2,573,074
Total		**72,104,061**	**42,902,979**	**37,267,070**	**26,083,011**	**16,500,038**

Los costos de operación y mantenimiento a precios privados se detallan a continuación, el proyecto no presenta costos de reposición.

Cuadro N° 7: Costos de Operación y Mantenimiento a Precios Mercado (S/.)

Nº	Componente	Año1 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
I.	Vigilancia y control sanitario de alimentos agropecuarios primarios	3,716,980.1	3,716,980.1	3,716,980.1	3,716,980.1	3,716,980.1
III.	Consumidores sensibilizados sobre la inocuidad agroalimentaria	1,188,550.4	1,188,550.4	1,188,550.4	1,188,550.4	1,188,550.4
Total		**4,905,530.5**	**4,905,530.5**	**4,905,530.5**	**4,905,530.5**	**4,905,530.5**
Total General		**24,527,652.5**				

E. BENEFICIOS DEL PIP

Beneficios Sociales

Con la ejecución del proyecto, los actores de la cadena agroalimentaria como los productores agropecuarios, comerciantes, transportistas, agroexportadores, entre otros se encontrarán en capacidad de aplicar buenas prácticas de producción e higiene sobre los alimentos agropecuarios primarios y piensos, contribuyendo a reducir la contaminación, por ende minimizando los riesgos de contagio y de propagación de enfermedades en los consumidores, generándose beneficios por:

i) **Pérdidas evitadas por rechazo de envíos, correspondiente a las agro exportaciones,** por la disminución de la presencia de contaminantes en los alimentos.

ii) **Al costo ahorrado por gasto de atención de Enfermedades Transmitidas por alimentos**

Costos Sociales del PIP

El presupuesto a precios sociales asciende a S/. 143,506,374 para los 3 componentes y sus respectivas actividades:

Cuadro N° 8: Costos por componente a precios sociales (S/.)

Producto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
01 Vigilancia y control sanitario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado y operando.	36,245,220	21,361,976	8,202,730	7,542,871	8,266,104
02 Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementados	13,113,172	7,679,510	17,183,064	9,429,236	1,785,411
03 Consumidores sensibilizados sobre inocuidad agroalimentaria	4,311,419	2,214,261	2,217,128	2,198,133	1,756,140
Sub Totales	53,669,811	31,255,746	27,602,922	19,170,240	11,807,654
Total	143,506,374				

F. RESULTADOS DE LA EVALUACION SOCIAL

Indicadores de rentabilidad

Con una tasa social de descuento de 9%, el proyecto presenta una rentabilidad de S/. 40'266,588.8 (VAN) y una tasa interna de retorno de 14.7%, cuyo resultado indica que la propuesta de inversión es rentable desde la perspectiva de la sociedad.

Cuadro N° 9: Rentabilidad del PIP

	Indicador
VAN	40'266,588.8
TIR	14.7%

G. SOSTENIBILIDAD DEL PIP

El logro del incremento de las capacidades de los actores de la cadena agroalimentaria en inocuidad, permitirá la implementación de un mayor número de programas de mitigación de riesgo, contribuyendo a reducir el índice de contaminación de los alimentos agropecuarios de producción, procesamiento primario y piensos.

Los gobiernos regionales resultarán fortalecidos en la vigilancia sanitaria a los productores agropecuarios; asimismo los gobiernos locales serán capacitados para garantizar la vigilancia sanitaria a vehículos de transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos; finalmente, los consumidores serán sensibilizados para que exijan y adquieran alimentos agropecuarios sanos (inocuos), promoviéndose en la población en general mejor calidad de vida y salud.

Por su parte el SENASA regulará planes, procedimientos, implementará el sistema de trazabilidad de las unidades agropecuarias y la unidad de Evaluación de riesgos en alimentos agropecuarios primarios y piensos de mayor riesgo a la salud humana.
El SENASA se hará cargo de los costos de operación y mantenimiento durante la post inversión.

H. IMPACTO AMBIENTAL

El impacto ambiental, es el efecto que produce las actividades del proyecto sobre elementos del medio ambiente o de las relaciones entre ellos. Para determinar el impacto ambiental es necesario identificar y calificar la importancia de las alteraciones potenciales positivas y/o negativas que podrían generarse en el transcurso de la ejecución del proyecto.

El impacto ambiental global del proyecto es positivo, pues al incrementarse la aplicación de las Buenas Practicas de Producción e Higiene, conllevará a disminuir los riesgos de contaminación.

En la Directiva para la Concordancia entre el SEIA y el SNIP, aprobada con Resolución Ministerial 052-2012-MINAM, las actividades desarrolladas en el proyecto, no se encuentra

en los alcances del Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental, y se realizará el Informe de Gestión Ambiental, de acuerdo al Reglamento de Gestión Ambiental del Sector Agrario, aprobado por Decreto Supremo N° 19-2012-AG, modificado por Decreto Supremo N° 04-2013-AG y Decreto Supremo N° 013-2013-MINAGRI.

I. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PROYECTO

El Proyecto será ejecutado por el SENASA a través de su estructura organizacional, la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria, apoyado por una Unidad de Gestión del Programa (UGP), establecida sobre la base del conocimiento y experiencia de la ejecución de las operaciones 1025/OC-PE, 1647/OC-PE y 2045/OC-PE. La UGP tendrá la responsabilidad general administrativa, financiera, fiduciaria, de adquisiciones y contrataciones, y de programación y seguimiento del Proyecto. Para la coordinación inter e intra-institucional se creará el Comité de Apoyo a la Gestión del Programa (CGP).

El Comité de Apoyo a la Gestión del Programa - CGP

El CGP será responsable del seguimiento de la ejecución y de la coordinación del Programa. Cumplirá las siguientes funciones: i) Aprobar el Informe Inicial del Programa, los Planes Operativos Anuales, los Informes Semestrales de Ejecución y los Informes de Evaluación; ii) Actuar como panel de selección de los cuatro directivos de la UGP. Los términos de referencia, el procedimiento de selección y la suscripción de los contratos deberán contar previamente con la no objeción del BID; y, iii) Recibir los informes anuales de la auditoria a los estados financieros y de la auditoría ambiental, haciendo seguimiento a la implementación de sus recomendaciones.

El CGP estará conformado por el Jefe Nacional del SENASA, quien además lo presidirá, el responsable de la Oficina de Programación Multianual de Inversiones (OPMI) del Ministerio de Agricultura y Riego, un representante de la Dirección General de Programación Multianual de Inversión (OGPMI) del Ministerio de Economía y Finanzas, dos representantes de los beneficiarios del Programa designados por la Asociación de Gremios Agroexportadores y la Asociación Peruana de Porcicultores, el Director General de la Oficina de Planificación y Desarrollo Institucional, y el Jefe de la Unidad de Gestión del Programa - UGP, quien además actuará como Secretario Técnico.

La Unidad de Gestión del Programa – UGP

La UGP dependerá directamente de la Jefatura Nacional del SENASA, será la contraparte del SENASA con el BID, y se organizará en tres áreas funcionales: Programación y Seguimiento; Adquisiciones y Contrataciones; y Finanzas y Administración, que reportarán al Jefe de la UGP. La UGP tendrá las siguientes funciones: (i) Dirigir y coordinar la elaboración de los Planes Operativos Anuales; (ii) Hacer el seguimiento y supervisión de su ejecución y coordinar las evaluaciones; (iii) Velar por el cumplimiento de la normativa ambiental dentro del Programa y apoyar a la auditoría ambiental; (iv) Efectuar los procesos de adquisiciones y contrataciones, así como realizar las contrataciones y los pagos pertinentes; (v) Preparar y presentar al BID las solicitudes de desembolso del financiamiento y las rendiciones de cuenta, así como los estados financieros auditados del Programa; (vi) Remitir los recursos en especie y financieros a las dependencias operativas del SENASA; (vii) Llevar los registros operativos y contables del programa que permitan identificar las fuentes y usos de los recursos del Programa por componente, y mantener cuentas bancarias separadas, cumpliendo con lo requerido por el Contrato de Préstamo; (viii) Supervisar el cumplimiento de las condiciones y metas del Contrato de Préstamo; y, (ix) Elaborar los informes técnicos y financieros para su presentación a los organismos competentes de la República del Perú y al BID; (x) Poner a disposición del público los informes consolidados de seguimiento e informes de evaluación; y, (xi) Velar por el cumplimiento de las cláusulas contractuales establecidas en el Contrato de Préstamo. La UGP utilizará el Sistema de Planificación y demás Sistemas de Gestión Integrada del SENASA para la formulación y ejecución física y presupuestaria de los proyectos del Programa.

El Comité técnico de Gestión del proyecto – CTGCP

El Comité Técnico de Gestión del Proyecto - CTGCP, tiene por finalidad asegurar que las actividades previstas para las diferentes unidades orgánicas comprometidas se ejecuten asegurando el logro de resultados identificados en el marco lógico del proyecto y la matriz de resultados que formará parte del contrato de préstamo entre la República del Perú y el BID; para lo cual identificarán riesgos y plantearán e implementarán las medidas para mitigar los riesgos. Estará conformado por representantes de la Jefatura Nacional, de los órganos de línea, órganos

de apoyo, de la oficina de planificación y desarrollo institucional, la Oficina de Asesoría Jurídica, Secretaria Técnica y de la unidad de gestión del Programa. Sera presidido por el representante de la Jefatura Nacional.

El CTGCP emitirá a la Jefatura Nacional, reportes con frecuencia trimestral sobre el desempeño de las actividades del proyecto, explicitando las dificultades identificadas, las recomendaciones a ser implementada y su implementación.

El Responsable Técnico – RT. (Dirección de Insumos e Inocuidad Agroalimentaria)

El Responsable técnico - RT es el órgano de línea, por tanto son: (i) autores técnicos del marco lógico del proyecto, (ii) establecen lineamientos, estrategias y metas para el ámbito de intervención definiendo el ¿qué?, ¿cómo?, ¿cuándo?, y ¿dónde se realizan las actividades; (ii) definen especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios de acuerdo a los estándares institucionales, (iii) supervisan la ejecución técnica de las actividades del Marco Lógico y (v) deben asegurar el cumplimiento de las metas de los proyectos.

Direcciones Ejecutivas – DEs

Las Direcciones Ejecutivas, constituyen órganos desconcentrados, encargados de implementar los lineamientos, estrategias, actividades y metas definidas por el órgano de línea, para lo cual: (i) ejecutan la programación física y presupuestal, (ii) llevan registros técnicos y administrativos, (iii) efectúan la rendición de los recursos asignados, e iv) informan la ejecución de actividades y metas físicas.

Las actividades previstas en las DEs, se efectúan a través de unidades operativas denominadas Centros de Trámite documentario – CTD y puestos de control. Estas unidades operativas permiten desplegar las metas del ámbito regional a nivel de distritos (último nivel de desagregación político – administrativo).

Las DEs además del Director tienen distintos puestos vinculados a la ejecución de las actividades de los proyectos: (i) Especialistas en Sanidad Vegetal, sanidad Animal, Insumos e inocuidad y de Gestión Administrativa, (ii) Analista en sanidad vegetal, animal e inocuidad agroalimentaria, (iii) Coordinador operativo en sanidad e inocuidad, (iv) analistas en sanidad e inocuidad de

productos agrícolas y de productor pecuarios, (v) Asistente en sanidad e inocuidad, (vi) operador en sanidad e inocuidad

Funcionalidad en las Direcciones ejecutivas - DEs

En el proyecto de mejora de la inocuidad (i) la Dirección de Insumos agrarios e Inocuidad agroalimentaria – DIAIA[1], como responsable técnicos establece los lineamientos, estrategias y metas para el ámbito nacional y regional, siendo además responsable del logro de metas del ámbito global del proyecto. En las Direcciones ejecutivas además del Director participan: (ii) el Especialista y Analista de Insumos e Inocuidad[2] que tienen relación funcional con la DIAIA, (iii) el Coordinador operativo en sanidad agraria e inocuidad[3] es el responsable de asegurar el cumplimiento de las metas en el ámbito geográfico establecido dentro de la DEs, (iv) el Analista de sanidad e inocuidad de productos Agrícolas y el Analista en sanidad e inocuidad de productos pecuarios[4] que implementan los lineamientos operativos sobre inocuidad agroalimentaria, (v) Asistente en sanidad e inocuidad[5], responsable de efectuar las labores de vigilancia y (vi)

[1] La Dirección de Insumos Agrarios e Inocuidad Agroalimentaria es un órgano de línea que comprende cuatro unidades orgánicas: Insumos pecuarios (responsable del registro y fiscalización de productos pecuarios y medicamentos veterinarios), Insumos agrícolas (responsable del registro y fiscalización de plaguicidas de uso agrícola), producción orgánica (responsable de la fiscalización de la producción orgánica, inocuidad agroalimentaria (conduce la mejora de la inocuidad agroalimentaria).

[2] Los especialistas tienen la función de (i) programar conjuntamente con el coordinador las metas del proyecto a nivel distrital, (ii) capacitar sobre los procedimientos de inocuidad agroalimentaria al coordinador y el personal adscrito a este (analistas, asistentes y operadores), (iii) efectuar la supervisión sobre la calidad de las actividades y (iv) validar la ejecución de las metas del ámbito regional. El Especialista emite opinión vinculante del proceso de erradicación hacia el Coordinador, Analistas, Asistentes y operadores.

[3] El Coordinador en sanidad e inocuidad tiene la función de (i) asegurar el cumplimiento de metas establecidas en un ámbito geográfico del centro de trámite documentario, (ii) organizar al personal adscrito y demás recursos necesarios para las actividades previstas, (iii) supervisar el cumplimiento de las actividades previstas, (iv) establecer relaciones con actores externos para contribuir a las actividades del proyecto.

[4] El Analista en sanidad e inocuidad de productos pecuarios y el Analista en sanidad e inocuidad de productos agrícolas, tienen como función (i) implementar los procedimiento operativos establecidos por la Dirección de Insumos e Inocuidad agroalimentaria, con acompañamiento del Especialista en insumos e inocuidad agroalimentaria de la DE, (ii) Establecer las metas de producción y supervisar los productos efectuados por terceros contratados por el proyecto, (iii) Sistematizar la información sobre el estatus sanitario para un ámbito de intervención determinado.

[5] El Asistente en sanidad e inocuidad, brinda servicios de vigilancia sanitaria. El proyecto, al demandar estos servicios con mayor intensidad en espacio y tiempo, contratará servicios de terceros para efectuar estas labores.

operadores de sanidad e inocuidad[6], quienes brindan soporte en el proceso de inocuidad (control cuarentenario y guía caninos).

J. PLAN DE IMPLEMENTACION

El proyecto será ejecutado en un horizonte de cinco años de inversión y 5 años de post inversión, de acuerdo al siguiente plan de implementación para la etapa de inversión.

Ilustración 4: Etapas de implementación del Proyecto

Cuadro N° 10: Cronograma de Implementación

Productos/Actividades		Cronograma Anual				
		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
I	**Vigilancia y control sanitario de alimentos agropecuarios primarios**					
1.1	Fortalecimiento e implementación del sistema de inocuidad	X	X	X	X	X
1.2	Registro de predio agrícola y crianzas priorizados	X	X	X	X	X
1.3	Registro de cerdos y bovinos	X	X	X	X	X
1.4	Diseño e implementación de programas de mitigación	X	X	X	X	X
1.5	Monitoreo de alimentos y piensos en función al riesgo	X	X	X	X	X
1.6	Remodelación y/o equipamiento de laboratorios	X	X			
1.7	Implementación de sedes de vigilancia sanitaria	X	X			

[6] El Operador en sanidad e inocuidad, (i) brinda servicios de apoyo en los puestos de control y (ii) guía a los canes en los procesos de inspección de alimentos en puestos de control.

II	**Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado**.					
2.1	Aplicación de agentes de control biológico en la superficie agrícola	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
2.2	Certificación de productores de sello verde	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
2.3	Reconocimiento de capacitadores de Gobiernos Subnacionales	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
2.4	Capacitación de actores en Buenas Prácticas	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
2.5	Graduación de productores en buenas prácticas mediante escuelas de campo	**X**	**X**	**X**	**X**	
2.6	Implementación del plan de incentivos en mataderos municipales		**X**	**X**	**X**	
2.7	Sensibilización de consumidores de alimentos agropecuarios y piensos	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
III	**Consumidores sensibilizados sobre la inocuidad agroalimentaria**					
3.1	Sensibilización de consumidores de alimentos agropecuarios y piensos	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**

K. FINANCIAMIENTO DEL PIP

A continuación se propone el siguiente esquema de financiamiento del proyecto de inversión pública:

Cuadro N° 11: Estructura de Financiamiento

Financiamiento Inocuidad	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Total
RDR (aretado)	0.0	0.0	6,975,282.0	0.0	0.0	**6,975,282.0**
ROOC	50,000,000.0	30,000,000.0	13,000,000.0	10,000,000.0	10,000,000.0	**113,000,000.0**
RO	22,104,061.4	12,902,979.4	17,291,788.4	16,083,010.6	6,500,038.2	**74,881,878.0**
Subtotales S/.	**72,104,061.4**	**42,902,979.4**	**37,267,070.4**	**26,083,010.6**	**16,500,038.2**	**194,857,160.0**

L. MARCO LÓGICO DEL PROYECTO

FIN	INDICADORES		MEDIOS DE VERIFICACION		SUPUESTOS IMPORTANTES
Fin último:					
Actores de la cadena agroalimentaria aplican buenas prácticas de producción higiene, procesamiento, almacenamiento y distribución	Al final del proyecto 40% de los productores aplican buenas prácticas (base 22.4%)		Evaluación ex post del proyecto Datos ENA Encuesta Institucional		Condiciones ambientales favorables a la producción
Propósito:					
Actores de la cadena acceden a suficientes y adecuados servicios para mejorar la inocuidad de los alimentos agropecuarios y piensos.	Al final del proyecto 116,817 productores y 5,400 establecimientos alcanzados con los servicios de inocuidad		Evaluación de culminación del Proyecto		Condiciones económicas favorable a la producción
Componentes:					
Vigilancia y control sanitario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado y operando	Al final del quinto año 9'724,141 animales registrados y 59,321 predios agrícola y pecuario registrados.		Registro Sistema		Oportuna disponibilidad de recursos para la ejecución
Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado.	Al final del quinto año 61,102 productores capacitados en Buenas Prácticas mediante escuelas de campo.		Registro Sistema		
Consumidores sensibilizados sobre la inocuidad agroalimentaria	Al final del quinto año 40% de los consumidores alcanzados elige productos inocuos (base 6%)		Encuesta		
Actividades:	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Fortalecimiento e implementación del sistema de inocuidad	1,811,702	1,124,667	226,107	57,987	293,276
Registro de predio agrícola y crianzas priorizados	4,379,609	3,397,551	2,799,999	2,346,442	2,903,075
Registro de cerdos y bovinos	6,996,057	8,041,452	1,134,941	1,135,841	1,135,841
Diseño e implementación de programas de mitigación	753,290	820,665	578,084	492,055	801,088
Monitoreo de alimentos y piensos en función al riesgo	9,271,651	5,946,896	6,197,099	5,882,241	5,728,193
Remodelación y/o equipamiento de laboratorios	25,958,981	1,150,369	28,560	28,560	28,560
Implementación de sedes de vigilancia sanitaria	0	9,045,441	0	0	0
Aplicación de agentes de control biológico en la superficie agrícola	7,248,751	1,223,532	379,464	309,751	320,637
Certificación de productores de sello	944,952	370,453	484,644	392,565	459,518

verde					
Reconocimiento de capacitadores de Gobiernos Subnacionales	6,355,991	89,530	70,898	102,221	47,616
Capacitación de actores en Buenas Prácticas	130,677	212,720	961,318	417,566	379,956
Graduación de productores en buenas prácticas mediante escuelas de campo	2,099,765	1,339,100	9,818,544	67,665	325,972
Implementación del plan de incentivos en mataderos municipales	308,660	6,961,800	11,404,834	11,692,532	1,503,232
Sensibilización de consumidores de alimentos agropecuarios y piensos	5,843,974	3,178,805	3,182,578	3,157,584	2,573,074
Subtotales S/.	**72,104,061**	**42,902,979**	**37,267,070**	**26,083,011**	**16,500,038**
Total general S/.	**194,857,160**				

Capítulo 2. ASPECTOS GENERALES

2.1 NOMBRE DEL PROYECTO

El proyecto se denomina "Mejoramiento de la inocuidad de los alimentos de producción y procesamiento primario" y tiene un horizonte de inversión de 5 años y 5 años de post inversión.

2.2 LOCALIZACION

El presente proyecto se desarrolla en los 24 departamentos del Perú, incluyendo también a la Provincia Constitucional del Callao, comprendiendo las UTM N7970840.422; E552505.422; ZONA 18.

Ilustración 5: Perú en Sudamérica. Mapa de Ubicación

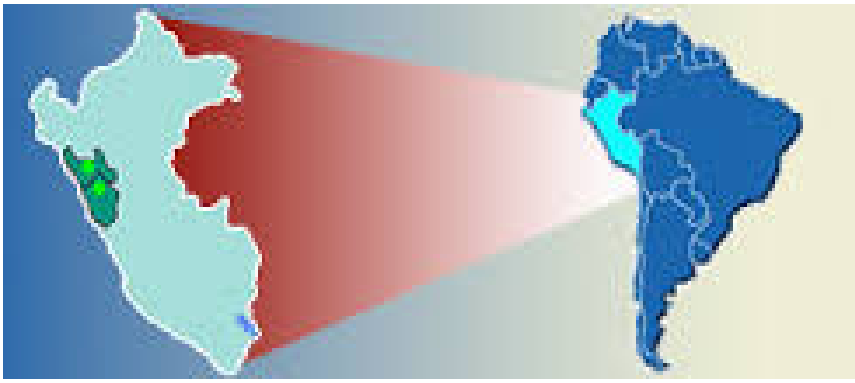


Ilustración 6: Ámbito de intervención

2.3. INSTITUCIONALIDAD

Unidad Formuladora

El responsable de la formulación del estudio de factibilidad es SENASA a través de su Unidad de Estudios y Cooperación.

Cuadro N° 12: Unidad Formuladora del SENASA

Unidad Formuladora		
Nombre	:	Oficina de Planificación y Desarrollo Institucional
Sector	:	Agricultura
Pliego	:	Servicio Nacional de Sanidad Agraria
Teléfono	:	3133300 - 2343
Dirección	:	Av. La Molina 1915 La Molina
Responsable	:	Ing. Percy Barrón López - pbarron@senasa.gob.pe
Formulador	:	Ing. Viviana Mok Calle - vmok@senasa.gob.pe
Cargo	:	Especialista en Proyectos
Correo Electrónico	:	vmok@senasa.gob.pe
Con la colaboración de:	:	

DIIA	Josue, Carrasco, Gerard Blair, Martín Ortiz, Pedro Molina, Mercedes Flores, Susan Dioses, Humberto Concha, Javier Aguilar, Nery Galvez, Ines Luza
DSA	Miguel Quevedo, Laura Acosta, Jorge Mantilla, Katherine Portilla.
DSV	Moises Pacheco, Cesar de La Cruz, Mateo Márquez, Carmen Salcedo, Gladys Quiroz, José Galarza, Yesica Velarde.
UCIRT	Orlando Lucas, Neil Azabache, Oscar Suarez, Ana Toro, Daniel Echevarria, Miriam Tames, Roxana Ventocilla.
OPDI	Waldir Arbildo, Rodrigo Sarmiento, Erica Falcón, Jorge Ingunza, Nora Silva, Amparo Angulo.

Dentro de la estructura orgánica del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), creado por Decreto Ley N° 25902, la Oficina de Planificación y Desarrollo Institucional es un órgano de asesoramiento, estando sus funciones formalmente establecidas en el Reglamento de Organización y Funciones (ROF).

De acuerdo al ROF, las funciones de la Oficina de Planificación y Desarrollo Institucional son las que están incluidas en el Art. 18°, que se indican a continuación:

a) Conducir la formulación y evaluación de proyectos de competencia institucional; así como la evaluación de los impactos de proyectos y actividades que se ejecuten.
b) Conducir el sistema de planificación a través de la formulación y evaluación de los planes estratégicos, programáticos y operativos.
c) Asesorar a la Jefatura Nacional en la formulación de las políticas y estrategias del SENASA; así como en la evaluación de su aplicación, en el marco de las funciones y atribuciones contenidas en la normativa aplicable al SENASA.
d) Promover, desarrollar, organizar y coordinar la participación de los agentes de sanidad agraria para contribuir al logro de los objetivos institucionales, tales como los convenios y la cooperación técnica y financiera, nacional e internacional. Efectuando la evaluación correspondiente sobre la participación del SENASA en los distintos organismos internacionales.
e) Establecer en coordinación con las demás dependencias del SENASA, lineamientos en sanidad agraria para el cumplimiento de las funciones establecidas en las disposiciones vigentes para los Gobiernos Regionales.

f) Proponer políticas y estrategias que garanticen la sostenibilidad económica - financiera del SENASA.

g) Establecer, organizar y conducir, la adecuación y la armonización de los procesos técnicos, administrativos y gerenciales del SENASA, sobre la base de normas de calidad reconocidas.

h) Establecer y conducir el sistema de costeo de los servicios que brinda el SENASA, sea en los de cumplimiento obligatorio y de aquellos en competencia.

i) Conducir el proceso de autorización de aquellos servicios identificados por el SENASA que puedan ser sujetos a este proceso.

j) Definir, organizar y conducir las actividades relacionadas con el desarrollo, implantación y mantenimiento de los sistemas informáticos y estadísticos.

k) Conducir la formulación de los siguientes instrumentos de gestión: Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA), Reglamento de Organización y Funciones (ROF), Cuadro para Asignación de Personal (CAP), Manual de Organización y Funciones (MOF) de la Institución, entre otros.

Otras que le asigne el Jefe Nacional del SENASA

Unidad Ejecutora:

Se propone al Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), a través de la Unidad de Gestión del Programa (UGP); Unidad Ejecutora del Proyecto.

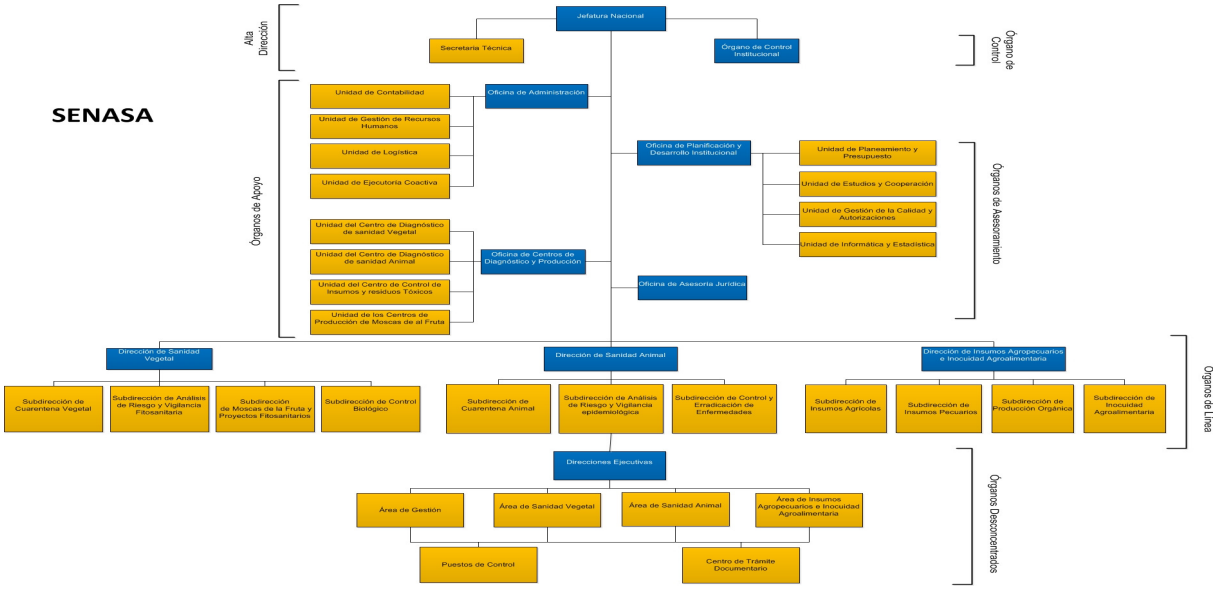
Cuadro N° 13: Unidad Ejecutora del SENASA

	UNIDAD EJECUTORA
Nombre	: Programa de Desarrollo de la Sanidad Agropecuaria
Sector	: Servicio Nacional de Sanidad Agraria
Pliego	: Ministerio de Agricultura
Teléfono	: 313300
Dirección	: Av. La Molina 1915 -La Molina
Responsable	: Ing. José Ochoa Delgado de la Flor
Cargo	: Jefe del PRODESA
Correo Electrónico	: jochoa@senasa.gob.pe

Mediante Resolución Jefatural Nº 061-98-AG-SENASA, de fecha 09 de junio de 1998, se crea la Unidad Ejecutora 002 "Programa de Desarrollo de la Sanidad Agropecuaria – PRODESA".

De acuerdo al ROF, aprobado mediante Resolución Jefatural Nº 077-97-AG-SENASA de fecha 17 de diciembre de 1997, se aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Comité de Coordinación y de la Unidad de Ejecución del Programa de Desarrollo de la Sanidad Agropecuaria.

Ilustración 7: Estructura Organizacional del SENASA



Órgano Técnico:

El área técnica designada es la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria a través de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria; y de acuerdo al Reglamento de Organización y Funciones del SENASA[7], tiene como objetivo establecer y conducir el sistema de registro y control de plaguicidas químicos de uso agrícola y productos biológicos para el control de las plagas agrícolas y el sistema de registro y control de

[7] http://www.senasa.gob.pe/senasa/wp-content/uploads/jer/ROFFFFX/Anexo_rof_senasa.pdf

productos farmacéuticos, biológicos de uso veterinario y alimentos para animales nacionales e importados; también considera como objetivo contribuir a la protección de la salud de los consumidores y a la competitividad del sector agropecuario, mejorando la inocuidad de la producción agropecuaria y la producción orgánica conforme lo establecido en los reglamentos vigentes.

Operador:

Responsable: Ing. Josue Carrasco Valiente

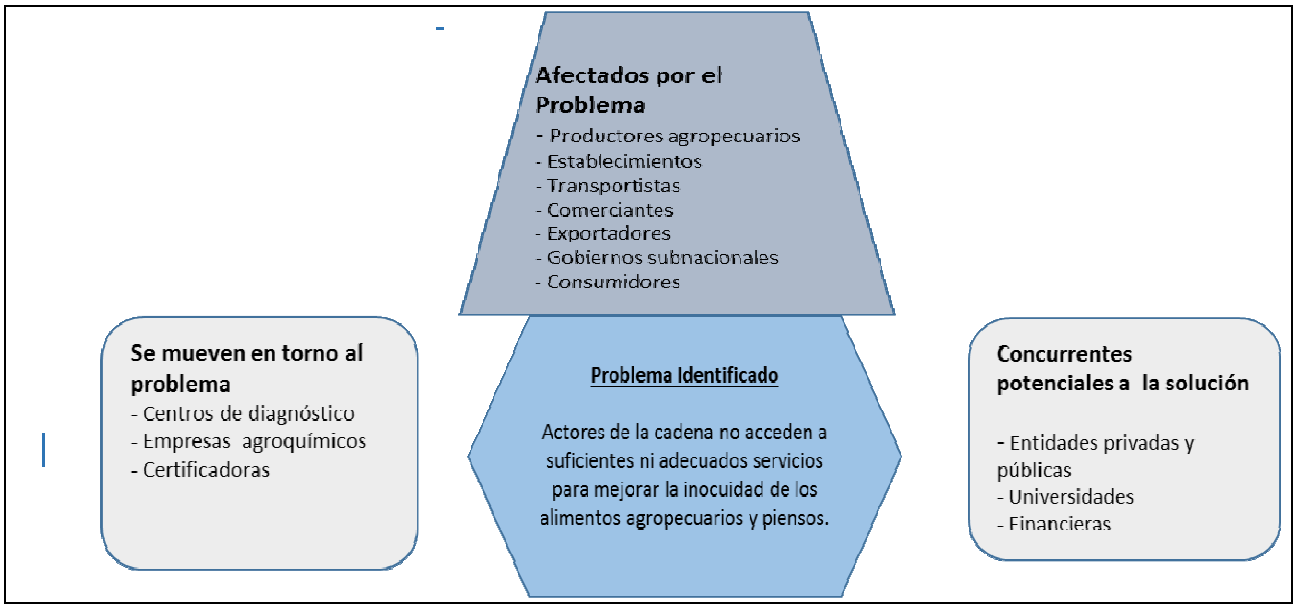
Director de la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria - DIAIA

La operación y mantenimiento del proyecto estará a cargo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria a través de su pliego presupuestal 160, Unidad Ejecutora 001-157.

2.4. PARTICIPACION DE LOS INVOLUCRADOS

Para validar la alternativa seleccionada se tomó contacto con la población afectada, identificando el siguiente mapa de actores.

Ilustración 8: Mapa de Actores



Fuente: SENASA – UEC – Elaboración propia

2.5 MARCO DE REFERENCIA

La calidad e inocuidad de los alimentos son importantes aspectos del derecho a los alimentos. La inocuidad supone la ausencia o niveles aceptables de contaminantes, bacterias, toxinas naturales o cualquier otra sustancia que pudiera hacer a los alimentos dañinos para la salud.

Para proteger la salud del consumidor y asegurar las prácticas justas en el comercio de alimentos, la FAO y la Organización Mundial de la Salud establecieron la Comisión del Codex Alimentarius en 1962. Esta comisión es un organismo intergubernamental en el que participan actualmente 165 Estados Miembros de la FAO, encargado de preparar las normas internacionales de los alimentos y otras recomendaciones para promover la calidad e inocuidad de los alimentos. El Codex Alimentarius, o código de los alimentos, se ha convertido en punto mundial de referencia para los consumidores, los productores de alimentos y la industria alimentaria, los organismos nacionales encargados de los alimentos y el comercio internacional de alimentos. Brinda a los estados un marco para establecer la legislación para la gestión de los alimentos, así como sistemas para proteger los derechos de los consumidores a disfrutar de alimentos inocuos y comercializados en forma justa.

2.5.1 Antecedentes del Proyecto

<u>Intervenciones del Estado</u>

La organización institucional del Sector Público Agrario imperante en 1990, estaba diseñada para gestionar la intervención del Estado en las actividades de producción y comercialización de productos agropecuarios.

La reorganización institucional del Ministerio de Agricultura (MINAG) en noviembre de 1992 permitió, respecto a la sanidad agraria, otorgar especial atención, creándose el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) como organismo público descentralizado y dotándolo de autonomía técnica, administrativa y presupuestal.

Más adelante, en 1998, con el objetivo de fortalecer los servicios permanentes e incrementar los niveles de sanidad agraria, se concreta la ejecución del primer programa de inversión pública en sanidad agraria, denominada Programa de Desarrollo de la Sanidad Agropecuaria (PRODESA); cuyo financiamiento parcial fue con recursos de endeudamiento externo a través

del Banco Interamericano de Desarrollo – BID, mediante un contrato de préstamo entre la República del Perú y el citado organismo multilateral. Situación que permitió dar las condiciones de garantía sobre el uso de los recursos y la concreción de las metas planteadas.

Los 10 proyectos del primer programa de inversión fueron comprendidos en dos componentes: i) ejecución de proyectos específicos para el control de la mosca de la fruta, control biológico de plagas agrícolas, fiebre aftosa, brucelosis y tuberculosis bovina y brucelosis caprina y la sarna en camélidos y ovinos y; ii) el fortalecimiento institucional del SENASA, así como el mejoramiento de los sistemas de cuarentena, vigilancia y laboratorios de diagnóstico. El detalle de los proyectos y el monto de inversión se detallan a continuación:

Cuadro N° 14: Intervenciones anteriores a través de inversión pública

Proyecto	Inversion (US$ millones)
Fortalecimiento institucional	10.194
Vigilancia agrosanitaria	3.194
Defensa agrosanitaria	3.157
Sistema Nacional de laboratorios	3.439
Mosca de la Fruta 25 valles	25.760
Control Biológico	4.292
Control y erradicación de la fiebre	8.644
Brucelosis y tuberculosis bovina	0.551
Brucelosis caprina Lima, Ica, Piura	0.402
Sarna en camélidos en el sur del Perú	5.365

Fuente: La sanidad agraria e inocuidad agroalimentaria: antecedentes, situación y Perspectivas

Los citados proyectos específicos plantearon las siguientes metas:

Cuadro N° 15: *Metas de los proyectos ejecutados*

Nº	Programa/Proyecto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
1	Moscas de las frutas: pérdidas evitadas en US$ miles	-	6,224	6,809	10,016	13,275
2	Control biológico: miles de has. Incorporadas	150	150	180	210	240
3	Fiebre aftosa: mile de dosis de vacunas aplicadas	2,900	4,000	4,500	2,300	1,000
4	Brucelosis y tuberculosis: % de predios incorporados	25	40	55	70	85
5	Brucelosis caprina: miles de vacunas Rev 1 aplicadas	36	36	36	36	36
6	Sarna en Camelidos: miles de dosis nuevas aplicadas	900	950	1,000	1,100	1,100

Fuente: La sanidad agraria e inocuidad agroalimentaria: antecedentes, situación y Perspectivas

El Programa inicio el año 1998 hasta el 2005 ejecutando US$ 84.4 Millones. Los resultados alcanzados con la intervención del Programa, fue evaluado por el Banco Interamericano de Desarrollo – BID, mediante el documento del PCR24, resaltándose los siguientes logros:

- El marco institucional de sanidad agraria fue creado y fortalecido con la participación del sector privado en los órganos directivos, y se logró construir un sistema sanitario con estándares reconocidos. Así, en el periodo de ejecución, el SENASA se transformó de una entidad inoperativa, en la autoridad sanitaria nacional, implementando un sistema nacional de control, con reconocimiento internacional, y posibilitando la certificación de productos agropecuarios, y la apertura de nuevos mercados de exportación con exigente normas sanitarias (e.g. Estados Unidos, EU, China, Japón, etc.).
- En el periodo 1998-2004 las exportaciones agrícolas (mayormente frutícolas) relacionadas con las áreas de intervención han crecido de US$ 86.0 millones a cerca de US$ 324.2 millones. Un incremento de casi 297.7%. La participación del sector privado ha sido masiva incluyendo la capacitación otorgada en aspectos sanitarios a más de 250.000 agricultores.

La segunda intervención fue el Proyecto Control y Erradicación de la Mosca de la Fruta *Ceratitis capitata* de la Costa Peruana que tuvo como fin contribuir a mejorar la competitividad del sector horto-frutícola. El propósito es obtener y mantener áreas libres de

la Mosca del Mediterráneo (como se conoce comúnmente a la Ceratitis Capitata) en valles seleccionados de la Costa y reducir las pérdidas económicas por la plaga. Los objetivos específicos incluyeron: i) la ejecución de una campaña de erradicación de la plaga en valles seleccionados de la Costa; y ii) el mantenimiento de áreas libres de la plaga en valles de la Costa.

Es importante señalar que este Programa se ha desarrollado en un contexto de gran dinamismo de la economía peruana. Así, entre los años 2005 y 2008, el Perú ha experimentado un notable crecimiento, con una tasa promedio anual de incremento del PBI del 8,8%. Parte de este crecimiento esta explicado por el incremento de las exportaciones totales, las cuales pasaron de US$ 17,4 mil millones a US$ 31,5 mil millones, creciendo a una tasa promedio anual de 21,9%.

Las exportaciones agropecuarias pasaron de US$ 10,9 mil millones a US$ 20,6 mil millones, creciendo a una tasa promedio anual de 24,7%, incrementando su participación en el total exportado de 7,7% a 8,2%. Entre los principales productos agropecuarios exportados, además del café, espárrago alcachofa, paprika, pimiento piquillo y banano orgánico, se encuentran productos que son afectados por la plaga de Mosca de Fruta, tales como mango, uva, palta y cítricos. Estas exportaciones se han constituido en el motor de crecimiento de los productos Agropecuarios que mayor dinamismo han mostrado durante los últimos años. Por ejemplo, en la mayoría de dichos productos más del 28% del total de su producción se destina al mercado de exportación. Varios de estos productos, además, generan un importante nivel de empleo. La palta y el mango, por ejemplo, generan 32 mil conjuntamente; las uvas de mesa y cítricos, 12.5 mil conjuntamente.

La tercera intervención fue el Programa de Inversión Pública: "Desarrollo de la Sanidad Agraria e Inocuidad Agroalimentaria", que se ejecutó en el marco del Convenio de Línea de Crédito Condicional para proyectos de inversión (CCLIP) suscrito entre la República del Perú y el Banco Interamericano de Desarrollo, el 06 de febrero de 2009, destinado a financiar el "Programa de Inversiones de largo plazo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria".

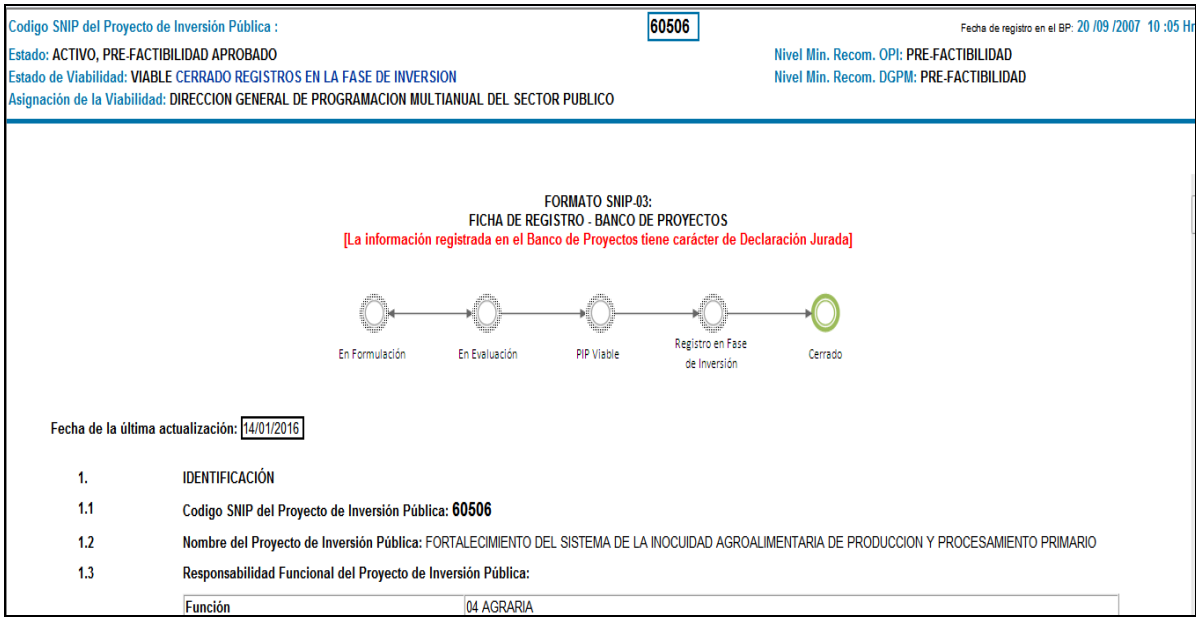
El propósito del Programa fue "incrementar los niveles y la protección de sanidad agraria, inocuidad agroalimentaria y los sistemas de provisión de insumos agrarios".

Banco de Proyectos del SNIP

En términos de la inocuidad de los alimentos el estado intervino mediante el Sector Agricultura específicamente del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), la cual cuenta con 01 Estudio de Preinversión a nivel de Pre factibilidad aprobada, con estado **VIABLE CERRADO**, el cual es el siguiente:

- PIP: "Fortalecimiento del sistema de la Inocuidad Agroalimentaria de Producción y Procesamiento Primario", con código SNIP N° 60506. Este PIP, se encuentra en estado viable – Pre factibilidad aprobado. Presenta ejecución según el aplicativo SOSEM, con un devengado acumulado de S/. 7,784,713.33 de un monto de inversión viable de S/. 8,695,328.

Ilustración 9: ***Formato SNIP -03 del PIP***



Codigo SNIP del Proyecto de Inversión Pública : 60506

Fecha de registro en el BP: 20 /09 /2007 10 :05 Hr

Estado: ACTIVO, PRE-FACTIBILIDAD APROBADO

Nivel Min. Recom. OPI: PRE-FACTIBILIDAD

Estado de Viabilidad: VIABLE CERRADO REGISTROS EN LA FASE DE INVERSION

Nivel Min. Recom. DGPM: PRE-FACTIBILIDAD

Asignación de la Viabilidad: DIRECCION GENERAL DE PROGRAMACION MULTIANUAL DEL SECTOR PUBLICO

FORMATO SNIP-03:
FICHA DE REGISTRO - BANCO DE PROYECTOS
[La información registrada en el Banco de Proyectos tiene carácter de Declaración Jurada]

Fecha de la última actualización: 14/01/2016

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Codigo SNIP del Proyecto de Inversión Pública: **60506**

1.2 Nombre del Proyecto de Inversión Pública: FORTALECIMIENTO DEL SISTEMA DE LA INOCUIDAD AGROALIMENTARIA DE PRODUCCION Y PROCESAMIENTO PRIMARIO

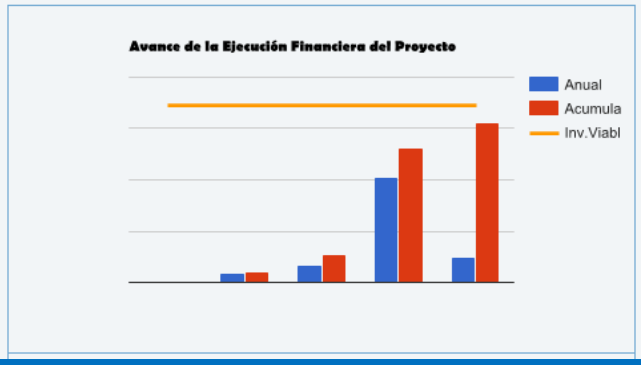
1.3 Responsabilidad Funcional del Proyecto de Inversión Pública:

Función	04 AGRARIA

Fuente: Banco de Proyectos-MEF

Ilustración 10: Aplicativo Informático del SOSEM

Código SIAF	2093197		
Nombre del Proyecto	FORTALECIMIENTO DEL SISTEMA DE LA INOCUIDAD AGROALIMENTARIA DE PRODUCCION Y PROCESAMIENTO PRIMARIO		
Tipo de Proyecto	Proyecto con Pre Inversion SNIP		
PIM Acumulado	11,457,641	Devengado Acumulado	7,784,713.33
Año-Mes del primer devengado:	Diciembre 2009	Año-Mes del último devengado:	Diciembre 2013



Fuente: Banco de Proyectos-MEF

2.5.2. Pertinencia del Proyecto

El presente estudio de factibilidad del proyecto se enmarca en los objetivos nacionales, sectoriales, institucionales y regionales. Entre los lineamientos de **políticas nacionales** tenemos:

i. Acuerdo Nacional

La Vigésimo tercera política de estado del Acuerdo Nacional, referida al desarrollo agrario y rural del Perú, ha propuesto el compromiso a impulsar el desarrollo agrario y rural del país, que incluye a la agricultura, ganadería, acuicultura, agroindustria y a la explotación forestal sostenible, para fomentar el desarrollo económico y social del sector. Dentro de esta política y atendiendo al rol subsidiario y regulador del Estado señalado en la constitución política, el Acuerdo se ha planteado el objetivo de promover la rentabilidad y la expansión del mercado de las actividades agrarias, impulsando su competitividad con vocación exportadora y buscando la mejora social de la población rural.

ii. Plan Nacional de Competitividad

Asimismo, en julio de 2005, mediante Decreto Supremo Nº 057-2005-PCM, se aprobó el Plan Nacional de Competitividad, en cuyo eje estratégico II referidos a la Política económica, mercados financieros y de capitales, se plantea estrategias para fortalecer la política y estrategia de apertura comercial (estrategia 5) y desarrollar y promover el comercio exterior usando el plan estratégico nacional exportador (PENX) y los planes estratégicos nacionales de exportación (PERX) (estrategia 6), desarrollados en el año 2002 para el periodo 2003-2013, del cual se desprende el Plan Operativo Exportador del Sector Agropecuario-Agroindustrial, cuyo alcance está íntimamente vinculado al tema de la sanidad agraria.

iii. Plan Bicentenario Perú al 2021.

Aprobado por el Acuerdo Nacional, en marzo 2011 mediante D.S. 054-2011-PCM. El proyecto contribuye con el objetivo estratégico N° 3 el cual buscar lograr una: "Economía diversificada, competitividad y empleo". Esta economía dinámica y diversificada, integrada competitivamente a la economía mundial y con un mercado interno desarrollado, se propone en un marco de reglas estables que promuevan la inversión privada con alta generación de empleo y elevada productividad del trabajo.

El proyecto se vincula con los siguientes objetivos, objetivos específicos, y acciones estratégicas del Plan Bicentenario:

Cuadro N° 16: Lineamiento del Plan bicentenario vinculados al PIP

OBJETIVOS NACIONALES	Lineamiento de política	Prioridades	Objetivos Específicos	Acciones Estratégicas
Economía competitiva con alto empleo y productividad	-Promover la inversión pública y privada, nacional y extranjera, asegurando su efecto multiplicador en el país en forma concertada y garantizando su seguridad. - Competitividad e Integración a los mercados globales: Promover el aprovechamiento de las ventajas de los acuerdos y tratados comerciales con Estados Unidos, la Unión	- Mantener la continuidad del crecimiento económico. - Mantener el crecimiento de las exportaciones	- Estructura productiva diversificada, competitiva, sostenible y con alto valor agregado y productividad	- Promover la competitividad para el acceso al mercado interno y externo de la producción agropecuaria, forestal y agroindustrial
			-Crecimiento sostenido de las exportaciones sobre la base de	- Mejorar las condiciones de acceso a los mercados y establecer reglas y disciplinas claras para el

OBJETIVOS NACIONALES	Lineamiento de política	Prioridades	Objetivos Específicos	Acciones Estratégicas
	europea y otros		una oferta exportable diversificada, actividades sostenibles y el acceso a nuevos mercados.	intercambio de bienes, servicios e inversiones.
Igualdad de oportunidad y acceso a los servicios básicos	Seguridad Alimentaria: Estimular la producción competitiva, sostenible y diversificada de alimentos	Impulsar el desarrollo de actividades productivas en el medio rural, con énfasis en proyectos de seguridad alimentaria competitivos que incrementen la productividad.	Seguridad alimentaria, con énfasis en la nutrición adecuada de los infantes y las madres gestantes	- Educar a la población para mejorar los hábitos alimenticios, en especial en las zonas rurales, fortaleciendo las capacidades para mejorar la seguridad alimentaria, basándolas en la mejora y diversificación de la producción de autoconsumo.
Desarrollo Regional e infraestructura	Generar el desarrollo descentralizado de la infraestructura productiva y social, a fin de lograr una ocupación equilibrada del territorio y la competitividad de las actividades productivas regionales. Con tal propósito, se establecerán espacios transversales de planificación macro regional del norte, centro y sur.	Invertir en actividades de transformación de la producción regional sostenible, competitiva y generadora de empleo	Actividad industrial diversificada y con alto valor agregado en los actividades agrario, pesquero, minero y turístico, concordante con las ventajas comparativas, competitivas y de cada especio geográfico regional.	Orientar la inversión pública y privada hacia el mejoramiento de la competitividad, la innovación y la adecuación tecnológica que mejores los procesos productivos y favorezca la articulación interregional

Fuente: MEF- Plan Bicentenario al 2021-

iv. Agenda de Competitividad 2014-2018. CNC/MEF

La Agenda de Competitividad fue aprobada en Sesión del Consejo Directivo del Consejo Nacional de la Competitividad en junio de 2014. La cual establece ocho objetivos finales, este proyecto se vincula con el objetivo "Desarrollo Productivo y Empresarial" que busca incrementar la productividad y fortalecer las capacidades de las empresas para diferenciarse en el mercado nacional e internacional. Es decir, aumentar las capacidades para la gestión, promover la colaboración entre empresa y la articulación en cadenas de valor, y el fortalecimiento del sistema nacional de calidad.

v. Plan Nacional de Diversificación Productiva

En 2014, mediante Decreto Supremo N° 004-2014 – PRODUCE se aprobó el PNDP. El cual se organiza en tres ejes estratégicos: a) promoción de la diversificación productiva; b) adecuación de regulaciones y simplificación administrativa, y c) expansión de la productividad.

El proyecto se vincula con el tercer eje de expansión de la productividad que busca impulsar los niveles generales de productividad tomando en cuenta la necesidad de reducir la heterogeneidad existente entre los sectores.

Mientras que los lineamientos de **política sectorial** son los siguientes:

vi. Política Nacional Agraria

El Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) aprobó, mediante Decreto Supremo N° 002-2016-MINAGRI, la Política Nacional Agraria (PNA), instrumento de orientación estratégica de mediano y largo plazo, que promueve el desarrollo sostenible de la agricultura en nuestro país. La PNA tiene como objetivo lograr el incremento sostenido de los ingresos y medios de vida de los productores agrarios, priorizando la agricultura familiar, sobre la base de mayores capacidades y activos más productivos, y con un uso sostenible de los recursos agrarios, en el marco de procesos de creciente inclusión social y económica de la población rural, contribuyendo a la seguridad alimentaria y nutricional.

El Eje de Política 11: Sanidad Agraria e Inocuidad Agroalimentaria, busca proteger, fortalecer y ampliar el patrimonio sanitario y fitosanitario, así como la inocuidad agroalimentaria. Dentro de este Eje destacan los siguientes lineamientos:

- Fortalecer los sistemas de cuarentena, vigilancia y capacidad diagnóstica sanitaria y fitosanitaria.
- Fortalecer las medidas sanitarias y fitosanitarias para permitir el acceso de los productos agrarios de calidad a los mercados.
- Fortalecer y ampliar las capacidades de los actores de los sistemas de sanidad agraria e inocuidad agroalimentaria para el manejo de sus cultivos y crianzas**.**

vii. Plan Estratégico Sectorial Multianual de Agricultura (2015-2021)

En el año 2015, el Ministerio de Agricultura actualizó su Plan Estratégico Sectorial Multianual (2015 - 2021). El instrumento de gestión presentado define los objetivos y acciones estratégicas del sector en materia agraria, con el propósito de mejorar su intervención, para alcanzar resultados que impacten en el desarrollo agrario y rural; a fin de lograr un agro próspero con productividad, equidad, sostenibilidad e interculturalidad.

El PESEM, describe la visión *"Al 2021, Perú tiene un agro próspero, competitivo e insertado al mercado nacional e internacional, a través de la productividad y calidad de sus productos agroalimentarios".*

El proyecto está alineado a los objetivos estratégicos de "*incrementar la productividad agraria y la inserción competitiva a los mercados nacionales e internacionales*", y "*Gestionar los recursos naturales y la diversidad biológica de competencia del sector agrario en forma sostenible*, conforme se muestra en el siguiente cuadro:

Cuadro N° 17: Lineamiento del Plan Estratégico sectorial vinculados al PIP

VISION SECTORIAL: Al 2021, el Perú tiene un agro próspero, competitivo e insertado al mercado Nacional e internacional, a través de la productividad y calidad de sus productos agroalimentarios.	
OBJETIVOS ESTRATEGICOS	**Acciones estratégicas**
1. Gestionar los recursos naturales y la diversidad biológica de competencia del sector agrario en forma sostenible.	1.6. Proteger la agro biodiversidad, ecosistemas forestales, recursos genéticos y propiedad intelectual.
2. Incrementar la productividad agraria y la inserción competitiva a los mercados nacionales e internacionales.	2.2 Mejorar la calidad de los servicios del sector agrario, dirigido a los productores a nivel nacional. (Capacitación y asistencia técnica).
	2.7. Fortalecer el sistema de sanidad agraria e inocuidad agroalimentaria.

Fuente: MINAGRI- PESEM – Elaboración propia

Sobre inocuidad agroalimentaria de AE2.7, se promueve la aplicación de buenas prácticas agrícolas en la cadena agroalimentaria, mediante la provisión de servicios a los productores y consumidores.

Finalmente, las intervenciones del SENASA se encuentran alineadas a las prioridades del Gobierno (2016 – 2021), expresada en el discurso del Premier Zavala, ante el Congreso de la República, quien señaló: "Nuestro gobierno, dará prioridad al agro atendiendo la actividad agrícola, pecuaria y forestal. Para el Bicentenario, buscará un crecimiento de 5% del PBI del Sector, así como duplicar las exportaciones,…"8.

Viii. El Plan Estratégico Institucional del SENASA – PEI 2017-2019, señala como Misión del SENASA:

"Gestionar el Sistema de Sanidad Agraria e Inocuidad Agroalimentaria a productores agrarios,

[8] Discurso del Premier Zavala ante el Congreso, agosto 2016.

actores de la cadena agroalimentaria, consumidores y gobiernos sub-nacionales, de manera confiable, efectiva, eficiente, transparente y accesible".

El PEI SENASA 2017-2019, define tres Objetivos Estratégicos Institucionales – OEI y ocho Acciones Estratégicas Institucionales –AEI, para tres áreas: sanidad vegetal, sanidad animal e inocuidad agroalimentaria.

El presente proyecto se enfoca hacia el Objetivo Estratégico Institucional 3:
"*Disponer de alimentos agropecuarios de procesamiento primario y piensos sanos (inocuos), para los consumidores"*

Dentro de las Acciones Estratégicas Institucionales 7 y 8:

- *AEI 7: Actores de la cadena agroalimentaria aplicando buenas prácticas de producción, higiene, procesamiento, almacenamiento y distribución.*
- *AEI 8: Consumidores informados sobre alimentos agropecuarios primarios y piensos que cumplan con estándares sanitarios (inocuos)*

ix. Programa Presupuestales Estratégicos

Se ubica en el contexto del Presupuesto por Resultados (PPR), promovido por el Sistema Nacional de Presupuesto, para vincular la asignación de los recursos públicos a resultados medibles a favor de la población. Estos resultados contribuyen y están relacionado a los objetivos del Plan Estratégico institucional. Básicamente se orientan a resolver problemas específicos de interés de los productores agrarios y de los consumidores de alimentos agropecuarios.

EL SENASA, desarrolla tres programas presupuestales:

- PP 0039 Mejora de la sanidad animal
- PP 0040 Mejora y mantenimiento de la sanidad vegetal
- PP 0041 Mejora de la inocuidad agroalimentaria

Los cuales, se implementan a través de actividades permanentes y temporales (proyectos de

inversión pública). En tal sentido, el presente proyecto aporta al **PP 041 Mejora de la inocuidad agroalimentaria,** Producto: Actores de la cadena agroalimentaria aplicando buenas prácticas de producción, higiene, procesamiento, almacenamiento y distribución Actividad: Capacitación agroalimentaria, sin considerar consumidores, Vigilancia Sanitaria de Alimentos agropecuarios primarios y pienso y Campaña de sensibilización a consumidores.

ix. Articulación Territorial

En materia de sanidad agraria, los Gobiernos Regionales, de acuerdo al literal k) del artículo 51, de la Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, tiene la competencia de "Promover y prestar servicios de asistencia técnica en sanidad agropecuaria, de acuerdo a las políticas y programas establecidos por la autoridad nacional de sanidad agraria". Los Gobiernos Locales, en el marco de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipales, están facultadas a la promoción de actividad productivas y contribuir a la inocuidad alimentaria, por lo cual vienen participando en el programa de incentivos a la mejora de la gestión municipal de conformidad a los lineamientos establecidos por el SENASA incorporando en su reglamento de organización y funciones la función de: (i) brindar asistencia técnica en la prevención y control de enfermedades parasitarias (meta 38 Programa presupuestal mejora de la sanidad animal), ii) brindar asistencia técnica a productores locales en el manejo integrado de plagas (meta 39: Programa presupuestal mejora de la sanidad vegetal), (iii) Elaborar el padrón municipal de vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primario y piensos (meta 20: Programa Presupuestal mejora de la inocuidad agroalimentaria). El cumplimiento de estas competencias, requiere el fortalecimiento de las capacidades de los equipos técnicos de las municipalidades; dentro del marco de Ley N° 29332 "Ley que crea el programa de incentivos a la mejora de la gestión municipal".

En el siguiente cuadro se muestra la matriz de consistencia:

Cuadro N° 18: Matriz de consistencia

Objetivo del Proyecto:	**Actores de la cadena agroalimentaria acceden a suficientes y adecuados servicios para mejorar la inocuidad de los alimentos agropecuarios y piensos**				
LINEAMIENTOS DE POLITICA	**DENOMINACIÓN DEL PLAN**	**OBJETIVO ESTRATEGICO**	**DECRIPCIÓN**	**OBJETIVO ESPECIFICO**	**ACTIVIDADES Y/O PROYECTOS**
NACIONAL	**Plan Nacional de Diversificación Productiva y la Agenda de Competitividad 2014-2018**	La finalidad del Plan Nacional de Diversificación Productiva y la Agenda de Competitividad 2014-2018, es darle a la economía nacional una mayor capacidad de crecimiento económico y donde la agricultura es un sector con mayor dificultad para articularse por su alta fragmentación productiva, baja tecnificación y su mayor exposición a fenómenos climáticos y procesos biológicos complejos.	PNDP	- Lograr tasas de alto crecimiento económico que sean sostenibles en el largo plazo. - Acentuar la transformación productiva necesaria para transitar hacia el nivel de ingresos medios-altos y reducir la dependencia de la economía peruana por los recursos naturales. - Reducir las brechas regionales de productividad.	El proyecto permitirá disminuir pérdidas por rechazos de envío de exportación, coadyuvando a mejorar los ingresos de productores y comerciante, acorde con los objetivos indicados en el Plan.
SECTOR	**Plan Estratégico Sectorial Multianual-PESEM del MINAGRI**	- Mejorar los ingresos de los productores /as agrarios , gestionando sosteniblemente los recursos naturales renovables de competencia del sector agrario, mediante el desarrollo de capacidades y servicios agrarios, propiciando la inclusión Económica y social.		- Mejorar la gestión de los recursos naturales y de la diversidad biológica de competencia del sector agrario con un enfoque de sostenibilidad. - Incrementar la competitividad agraria y la inserción a los mercados, con énfasis en el pequeño productor agrario.	Los productores agropecuarios recibirán capacitación en BPPH, con la cooperación de los gobiernos regionales, contribuyéndose a la competitividad del sector.
	Plan Estratégico Institucional del SENASA – PEI 2017-2019	Disponer de alimentos agropecuarios de procesamiento primario y piensos sanos (inocuos), para los consumidores.		AEI 7: Actores de la cadena agroalimentaria aplicando buenas prácticas de producción, higiene, procesamiento, almacenamiento y distribución. AEI 8: Consumidores informados sobre alimentos agropecuarios primarios y piensos que cumplan con estándares sanitarios (inocuos)	Los componentes del proyecto aportan directamente a la consecución de los objetivos del Plan Estratégico.

Objetivo del Proyecto:	Actores de la cadena agroalimentaria acceden a suficientes y adecuados servicios para mejorar la inocuidad de los alimentos agropecuarios y piensos				
LINEAMIENTOS DE POLITICA	DENOMINACIÓN DEL PLAN	OBJETIVO ESTRATEGICO	DECRIPCIÓN	OBJETIVO ESPECIFICO	ACTIVIDADES Y/O PROYECTOS
REGIONAL			Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales.	Promover y prestar servicios de asistencia técnica en sanidad agropecuaria, de acuerdo a las políticas y programas establecidos por la autoridad nacional de sanidad agraria.	Los gobiernos regionales a través de convenios de cooperación, previstos en el proyecto recibirán capacitación para la difusión de las BPPH.
LOCAL			Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipales.	Promoción de actividades productivas y contribuir a la inocuidad alimentaria.	Se ha previsto actividades dirigido a los gobiernos locales, para afianzar la inocuidad agroalimentaria.

Fuente: Elaboración Propia

Sector Responsable: Clasificación Programática en el marco del SNIP

Según el Clasificador Funcional Programático - Anexo SNIP 01: Clasificador de Responsabilidad Funcional, del Sistema Nacional de Inversión Pública establecido por la Directiva General del Sistema Nacional de Inversión Pública (Resolución Directoral N° 003-2011-EF/68.01), el estudio se enmarca respectivamente en la función Agropecuaria y el proyecto se clasifica de la siguiente manera:

Cuadro N° 19: Clasificador Funcional – Anexo SNIP 01

RESPONSABLE FUNCIONAL	***Agricultura***
FUNCIÓN 10:	***Agropecuaria***
Corresponde al nivel máximo de agregación de las acciones desarrolladas para la consecución de los objetivos de gobierno, dirigidos al fortalecimiento y desarrollo sostenible del sector agrario y pecuario.	
DIVISIÓN FUNCIONAL 023:	***Agrario***

Conjunto de acciones relacionadas con la planificación y promoción agraria, a fin de incrementar la producción y rentabilidad.	
Grupo Funcional 0047:	***Inocuidad Agroalimentaria***
Comprende las acciones orientadas a garantizar la inocuidad de los alimentos de origen vegetal, promoviendo la implementación y cumplimiento de los estándares sanitarios nacionales e internacionales en la producción, transporte y comercialización, con el propósito de acceder y mantener su posición en el mercado nacional e internacional.	
Sector: Agricultura	

2.5.3 Aspectos Legales

El Proyecto se enmarca en el Sector Agricultura y se sustenta en el Marco Legal de las siguientes normas:

- El presente Informe se basa en el Decreto Legislativo Nº 1252, del Sistema Nacional de Programación Multianual y Gestión de Inversiones (Invierte.pe) y su Reglamento aprobado con D.S. Nº 027-2017-EF.
- Contenidos Mínimos del Anexo SNIP 05 (Contenido mínimo general del Estudio de Pre inversión a nivel de perfil de un Proyecto de Inversión Pública).
- Guía General para identificación, formulación y evaluación social de proyectos de inversión pública a nivel de perfil.
- Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria DS Nº 004-2011-AG
- D.S. Nº 015-2012- AG- Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto.

Capítulo 3. IDENTIFICACIÓN

3.1. DIAGNOSTICO

3.1.1 Área de estudio y área de influencia del proyecto

El proyecto define una misma área de estudio y área de influencia, la cual se desarrolla en los 24 departamentos del Perú, incluyendo también a la Provincia Constitucional del Callao, comprendiendo las UTM N7970840.422; E552505.422; ZONA 18.

Ilustración 11: Macro Ubicación del Proyecto

Ilustración 12: Meso Ubicación del Proyecto

Cuadro N° 20: Área de estudio del proyecto.

Departamento	Superficie (Kilómetros cuadrados)	Ubicación geográfica (Coordenadas UTM)	
		Este	Norte
Total	**1 285 215.60**	**970840**	**552505**
Amazonas	39 249.13	161365	9438990
Áncash	35 914.81	206710	8959060
Apurímac	20 895.79	718654	8448240
Arequipa	63 345.39	770303	8246710
Ayacucho	43 814.80	598873	8442530
Cajamarca	33 317.54	85465.1	9288060
Callao	146.98	322525	8696760
Cusco	71 986.50	806491	8540490
Huancavelica	22 131.47	499764	8560270
Huánuco	37 021.47	386416	8958900
Ica	21 327.83	437967	8426410
Junín	44 326.55	513349	8724240
La Libertad	25 499.90	128381	9122890
Lambayeque	14 231.30	-34107.4	9295440
Lima	34 801.59	322525	8696760
Loreto	368 851.95	564004	9544790
Madre de Dios	85 300.54	986735	8671540
Moquegua	15 733.97	943727	8131370
Pasco	25 028.26	467174	8850610
Piura	35 892.49	-92185.7	9430320
Puno	71 999.00	1043700	8343750
San Martín	51 253.31	310415	9222070
Tacna	16 075.89	1001500	8042890
Tumbes	4 669.20	-116558	9571730
Ucayali	102 399.94	671455	8936190

Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática, Dirección Nacional de Censos y Encuestas

Sistema de Coordenadas UTM WGS84 18S

Los distritos en los que el proyecto intervendrá se enlistan a continuación:

Departamento de Amazonas

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
01 Amazonas		
01 Amazonas	01 Chachapoyas	
01 Amazonas	01 Chachapoyas	01 Chachapoyas
01 Amazonas	01 Chachapoyas	02 Asunción
01 Amazonas	01 Chachapoyas	03 Balsas
01 Amazonas	01 Chachapoyas	04 Cheto
01 Amazonas	01 Chachapoyas	05 Chiliquin
01 Amazonas	01 Chachapoyas	06 Chuquibamba
01 Amazonas	01 Chachapoyas	07 Granada
01 Amazonas	01 Chachapoyas	08 Huancas
01 Amazonas	01 Chachapoyas	09 La Jalca
01 Amazonas	01 Chachapoyas	10 Leimebamba
01 Amazonas	01 Chachapoyas	11 Levanto
01 Amazonas	01 Chachapoyas	12 Magdalena
01 Amazonas	01 Chachapoyas	13 Mariscal Castilla
01 Amazonas	01 Chachapoyas	14 Molinopampa
01 Amazonas	01 Chachapoyas	15 Montevideo
01 Amazonas	01 Chachapoyas	16 Olleros
01 Amazonas	01 Chachapoyas	17 Quinjalca
01 Amazonas	01 Chachapoyas	18 San Francisco de Daguas
01 Amazonas	01 Chachapoyas	19 San Isidro de Maino
01 Amazonas	01 Chachapoyas	20 Soloco
01 Amazonas	01 Chachapoyas	21 Sonche
01 Amazonas	02 Bagua	
01 Amazonas	02 Bagua	01 Bagua
01 Amazonas	02 Bagua	02 Aramango
01 Amazonas	02 Bagua	03 Copallin
01 Amazonas	02 Bagua	04 El Parco
01 Amazonas	02 Bagua	05 Imaza
01 Amazonas	02 Bagua	06 La Peca
01 Amazonas	03 Bongará	
01 Amazonas	03 Bongará	01 Jumbilla
01 Amazonas	03 Bongará	02 Chisquilla
01 Amazonas	03 Bongará	03 Churuja
01 Amazonas	03 Bongará	04 Corosha
01 Amazonas	03 Bongará	05 Cuispes
01 Amazonas	03 Bongará	06 Florida
01 Amazonas	03 Bongará	07 Jazan
01 Amazonas	03 Bongará	08 Recta
01 Amazonas	03 Bongará	09 San Carlos
01 Amazonas	03 Bongará	10 Shipasbamba
01 Amazonas	03 Bongará	11 Valera
01 Amazonas	03 Bongará	12 Yambrasbamba
01 Amazonas	04 Condorcanqui	
01 Amazonas	04 Condorcanqui	01 Nieva
01 Amazonas	04 Condorcanqui	02 El Cenepa
01 Amazonas	04 Condorcanqui	03 Río Santiago
01 Amazonas	05 Luya	
01 Amazonas	05 Luya	01 Lamud
01 Amazonas	05 Luya	02 Camporredondo
01 Amazonas	05 Luya	03 Cocabamba
01 Amazonas	05 Luya	04 Colcamar
01 Amazonas	05 Luya	05 Conila
01 Amazonas	05 Luya	06 Inguilpata
01 Amazonas	05 Luya	07 Longuita
01 Amazonas	05 Luya	08 Lonya Chico
01 Amazonas	05 Luya	09 Luya
01 Amazonas	05 Luya	10 Luya Viejo
01 Amazonas	05 Luya	11 María
01 Amazonas	05 Luya	12 Ocalli
01 Amazonas	05 Luya	13 Ocumal
01 Amazonas	05 Luya	14 Pisuquia
01 Amazonas	05 Luya	15 Providencia
01 Amazonas	05 Luya	16 San Cristóbal
01 Amazonas	05 Luya	17 San Francisco de Yeso
01 Amazonas	05 Luya	18 San Jerónimo
01 Amazonas	05 Luya	19 San Juan de Lopecancha
01 Amazonas	05 Luya	20 Santa Catalina
01 Amazonas	05 Luya	21 Santo Tomas
01 Amazonas	05 Luya	22 Tingo
01 Amazonas	05 Luya	23 Trita
01 Amazonas	06 Rodríguez de Mendoza	
01 Amazonas	06 Rodríguez de Mendoza	01 San Nicolás
01 Amazonas	06 Rodríguez de Mendoza	02 Chirimoto
01 Amazonas	06 Rodríguez de Mendoza	03 Cochamal
01 Amazonas	06 Rodríguez de Mendoza	04 Huambo
01 Amazonas	06 Rodríguez de Mendoza	05 Limabamba
01 Amazonas	06 Rodríguez de Mendoza	06 Longar
01 Amazonas	06 Rodríguez de Mendoza	07 Mariscal Benavides
01 Amazonas	06 Rodríguez de Mendoza	08 Milpuc
01 Amazonas	06 Rodríguez de Mendoza	09 Omia
01 Amazonas	06 Rodríguez de Mendoza	10 Santa Rosa
01 Amazonas	06 Rodríguez de Mendoza	11 Totora
01 Amazonas	06 Rodríguez de Mendoza	12 Vista Alegre
01 Amazonas	07 Utcubamba	
01 Amazonas	07 Utcubamba	01 Bagua Grande
01 Amazonas	07 Utcubamba	02 Cajaruro
01 Amazonas	07 Utcubamba	03 Cumba
01 Amazonas	07 Utcubamba	04 El Milagro
01 Amazonas	07 Utcubamba	05 Jamalca
01 Amazonas	07 Utcubamba	06 Lonya Grande
01 Amazonas	07 Utcubamba	07 Yamon

Departamento de Ancash

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
02 Áncash		
02 Áncash	01 Huaraz	
02 Áncash	01 Huaraz	01 Huaraz
02 Áncash	01 Huaraz	02 Cochabamba
02 Áncash	01 Huaraz	03 Colcabamba
02 Áncash	01 Huaraz	04 Huanchay
02 Áncash	01 Huaraz	05 Independencia
02 Áncash	01 Huaraz	06 Jangas
02 Áncash	01 Huaraz	07 La Libertad
02 Áncash	01 Huaraz	08 Olleros
02 Áncash	01 Huaraz	09 Pampas Grande
02 Áncash	01 Huaraz	10 Pariacoto
02 Áncash	01 Huaraz	11 Pira
02 Áncash	01 Huaraz	12 Tarica
02 Áncash	02 Aija	
02 Áncash	02 Aija	01 Aija
02 Áncash	02 Aija	02 Coris
02 Áncash	02 Aija	03 Huacllan
02 Áncash	02 Aija	04 La Merced
02 Áncash	02 Aija	05 Succha
02 Áncash	03 Antonio Raymondi	
02 Áncash	03 Antonio Raymondi	01 Llamellin
02 Áncash	03 Antonio Raymondi	02 Aczo
02 Áncash	03 Antonio Raymondi	03 Chaccho
02 Áncash	03 Antonio Raymondi	04 Chingas
02 Áncash	03 Antonio Raymondi	05 Mirgas
02 Áncash	03 Antonio Raymondi	06 San Juan de Rontoy
02 Áncash	04 Asunción	
02 Áncash	04 Asunción	01 Chacas
02 Áncash	04 Asunción	02 Acochaca
02 Áncash	05 Bolognesi	
02 Áncash	05 Bolognesi	01 Chiquian
02 Áncash	05 Bolognesi	02 Abelardo Pardo Lezameta
02 Áncash	05 Bolognesi	03 Antonio Raymondi
02 Áncash	05 Bolognesi	04 Aquia
02 Áncash	05 Bolognesi	05 Cajacay
02 Áncash	05 Bolognesi	06 Canis
02 Áncash	05 Bolognesi	07 Colquioc
02 Áncash	05 Bolognesi	08 Huallanca
02 Áncash	05 Bolognesi	09 Huasta
02 Áncash	05 Bolognesi	10 Huayllacayan
02 Áncash	05 Bolognesi	11 La Primavera
02 Áncash	05 Bolognesi	12 Mangas
02 Áncash	05 Bolognesi	13 Pacllon
02 Áncash	05 Bolognesi	14 San Miguel de Corpanqui
02 Áncash	05 Bolognesi	15 Ticllos
02 Áncash	06 Carhuaz	
02 Áncash	06 Carhuaz	01 Carhuaz
02 Áncash	06 Carhuaz	02 Acopampa
02 Áncash	06 Carhuaz	03 Amashca
02 Áncash	06 Carhuaz	04 Anta
02 Áncash	06 Carhuaz	05 Ataquero
02 Áncash	06 Carhuaz	06 Marcara
02 Áncash	06 Carhuaz	07 Pariahuanca
02 Áncash	06 Carhuaz	08 San Miguel de Aco
02 Áncash	06 Carhuaz	09 Shilla
02 Áncash	06 Carhuaz	10 Tinco
02 Áncash	06 Carhuaz	11 Yungar
02 Áncash	Fitzcarrald	
02 Áncash	Fitzcarrald	01 San Luis
02 Áncash	Fitzcarrald	02 San Nicolás
02 Áncash	Fitzcarrald	03 Yauya
02 Áncash	08 Casma	
02 Áncash	08 Casma	01 Casma
02 Áncash	08 Casma	02 Buena Vista Alta
02 Áncash	08 Casma	03 Comandante Noel
02 Áncash	08 Casma	04 Yautan
02 Áncash	09 Corongo	
02 Áncash	09 Corongo	01 Corongo
02 Áncash	09 Corongo	02 Aco
02 Áncash	09 Corongo	03 Bambas
02 Áncash	09 Corongo	04 Cusca
02 Áncash	09 Corongo	05 La Pampa
02 Áncash	09 Corongo	06 Yanac
02 Áncash	09 Corongo	07 Yupan
02 Áncash	10 Huari	
02 Áncash	10 Huari	01 Huari
02 Áncash	10 Huari	02 Anra
02 Áncash	10 Huari	03 Cajay
02 Áncash	10 Huari	04 Chavin de Huantar
02 Áncash	10 Huari	05 Huacachi
02 Áncash	10 Huari	06 Huacchis
02 Áncash	10 Huari	07 Huachis
02 Áncash	10 Huari	08 Huantar
02 Áncash	10 Huari	09 Masin
02 Áncash	10 Huari	10 Paucas
02 Áncash	10 Huari	11 Ponto
02 Áncash	10 Huari	12 Rahuapampa
02 Áncash	10 Huari	13 Rapayan
02 Áncash	10 Huari	14 San Marcos
02 Áncash	10 Huari	15 San Pedro de Chana
02 Áncash	10 Huari	16 Uco
02 Áncash	11 Huarmey	
02 Áncash	11 Huarmey	01 Huarmey
02 Áncash	11 Huarmey	02 Cochapeti
02 Áncash	11 Huarmey	03 Culebras
02 Áncash	11 Huarmey	04 Huayan
02 Áncash	11 Huarmey	05 Malvas
02 Áncash	12 Huaylas	
02 Áncash	12 Huaylas	01 Caraz
02 Áncash	12 Huaylas	02 Huallanca
02 Áncash	12 Huaylas	03 Huata
02 Áncash	12 Huaylas	04 Huaylas
02 Áncash	12 Huaylas	05 Mato
02 Áncash	12 Huaylas	06 Pamparomas
02 Áncash	12 Huaylas	07 Pueblo Libre
02 Áncash	12 Huaylas	08 Santa Cruz
02 Áncash	12 Huaylas	09 Santo Toribio
02 Áncash	12 Huaylas	10 Yuracmarca
02 Áncash	13 Mariscal Luzuriaga	
02 Áncash	13 Mariscal Luzuriaga	01 Piscobamba
02 Áncash	13 Mariscal Luzuriaga	02 Casca
02 Áncash	13 Mariscal Luzuriaga	03 Eleazar Guzmán Barron
02 Áncash	13 Mariscal Luzuriaga	04 Fidel Olivas Escudero
02 Áncash	13 Mariscal Luzuriaga	05 Llama
02 Áncash	13 Mariscal Luzuriaga	06 Llumpa
02 Áncash	13 Mariscal Luzuriaga	07 Lucma
02 Áncash	13 Mariscal Luzuriaga	08 Musga
02 Áncash	14 Ocros	
02 Áncash	14 Ocros	01 Ocros
02 Áncash	14 Ocros	02 Acas
02 Áncash	14 Ocros	03 Cajamarquilla

02 Áncash	14 Ocros	04 Carhuapampa
02 Áncash	14 Ocros	05 Cochas
02 Áncash	14 Ocros	06 Congas
02 Áncash	14 Ocros	07 Llipa
02 Áncash	14 Ocros	08 San Cristóbal de Rajan
02 Áncash	14 Ocros	09 San Pedro
02 Áncash	14 Ocros	10 Santiago de Chilcas
02 Áncash	15 Pallasca	
02 Áncash	15 Pallasca	01 Cabana
02 Áncash	15 Pallasca	02 Bolognesi
02 Áncash	15 Pallasca	03 Conchucos
02 Áncash	15 Pallasca	04 Huacaschuque
02 Áncash	15 Pallasca	05 Huandoval
02 Áncash	15 Pallasca	06 Lacabamba
02 Áncash	15 Pallasca	07 Llapo
02 Áncash	15 Pallasca	08 Pallasca
02 Áncash	15 Pallasca	09 Pampas
02 Áncash	15 Pallasca	10 Santa Rosa
02 Áncash	15 Pallasca	11 Tauca
02 Áncash	16 Pomabamba	
02 Áncash	16 Pomabamba	01 Pomabamba
02 Áncash	16 Pomabamba	02 Huayllan
02 Áncash	16 Pomabamba	03 Parobamba
02 Áncash	16 Pomabamba	04 Quinuabamba
02 Áncash	17 Recuay	
02 Áncash	17 Recuay	01 Recuay
02 Áncash	17 Recuay	02 Catac
02 Áncash	17 Recuay	03 Cotaparaco
02 Áncash	17 Recuay	04 Huayllapampa
02 Áncash	17 Recuay	05 Llacllin
02 Áncash	17 Recuay	06 Marca
02 Áncash	17 Recuay	07 Pampas Chico
02 Áncash	17 Recuay	08 Pararin
02 Áncash	17 Recuay	09 Tapacocha
02 Áncash	17 Recuay	10 Ticapampa
02 Áncash	18 Santa	
02 Áncash	18 Santa	01 Chimbote
02 Áncash	18 Santa	02 Cáceres del Perú
02 Áncash	18 Santa	03 Coishco
02 Áncash	18 Santa	04 Macate
02 Áncash	18 Santa	05 Moro
02 Áncash	18 Santa	06 Nepeña
02 Áncash	18 Santa	07 Samanco
02 Áncash	18 Santa	08 Santa
02 Áncash	18 Santa	09 Nuevo Chimbote
02 Áncash	19 Sihuas	
02 Áncash	19 Sihuas	01 Sihuas
02 Áncash	19 Sihuas	02 Acobamba
02 Áncash	19 Sihuas	03 Alfonso Ugarte
02 Áncash	19 Sihuas	04 Cashapampa
02 Áncash	19 Sihuas	05 Chingalpo
02 Áncash	19 Sihuas	06 Huayllabamba
02 Áncash	19 Sihuas	07 Quiches
02 Áncash	19 Sihuas	08 Ragash
02 Áncash	19 Sihuas	09 San Juan
02 Áncash	19 Sihuas	10 Sicsibamba
02 Áncash	20 Yungay	
02 Áncash	20 Yungay	01 Yungay
02 Áncash	20 Yungay	02 Cascapara
02 Áncash	20 Yungay	03 Mancos
02 Áncash	20 Yungay	04 Matacoto
02 Áncash	20 Yungay	05 Quillo
02 Áncash	20 Yungay	06 Ranrahirca
02 Áncash	20 Yungay	07 Shupluy
02 Áncash	20 Yungay	08 Yanama

Departamento de Apurímac

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
03 Apurímac		
03 Apurímac	01 Abancay	
03 Apurímac	01 Abancay	01 Abancay
03 Apurímac	01 Abancay	02 Chacoche
03 Apurímac	01 Abancay	03 Circa
03 Apurímac	01 Abancay	04 Curahuasi
03 Apurímac	01 Abancay	05 Huanipaca
03 Apurímac	01 Abancay	06 Lambrama
03 Apurímac	01 Abancay	07 Pichirhua
03 Apurímac	01 Abancay	08 San Pedro de Cachora
03 Apurímac	01 Abancay	09 Tamburco
03 Apurímac	02 Andahuaylas	
03 Apurímac	02 Andahuaylas	01 Andahuaylas
03 Apurímac	02 Andahuaylas	02 Andarapa
03 Apurímac	02 Andahuaylas	03 Chiara
03 Apurímac	02 Andahuaylas	04 Huancarama
03 Apurímac	02 Andahuaylas	05 Huancaray
03 Apurímac	02 Andahuaylas	06 Huayana
03 Apurímac	02 Andahuaylas	07 Kishuara
03 Apurímac	02 Andahuaylas	08 Pacobamba
03 Apurímac	02 Andahuaylas	09 Pacucha
03 Apurímac	02 Andahuaylas	10 Pampachiri
03 Apurímac	02 Andahuaylas	11 Pomacocha
03 Apurímac	02 Andahuaylas	12 San Antonio de Cachi
03 Apurímac	02 Andahuaylas	13 San Jerónimo
03 Apurímac	02 Andahuaylas	14 San Miguel de Chaccrampa
03 Apurímac	02 Andahuaylas	15 Santa María de Chicmo
03 Apurímac	02 Andahuaylas	16 Talavera
03 Apurímac	02 Andahuaylas	17 Tumay Huaraca
03 Apurímac	02 Andahuaylas	18 Turpo
03 Apurímac	02 Andahuaylas	19 Kaquiabamba
03 Apurímac	02 Andahuaylas	20 José María Arguedas
03 Apurímac	03 Antabamba	
03 Apurímac	03 Antabamba	01 Antabamba
03 Apurímac	03 Antabamba	02 El Oro
03 Apurímac	03 Antabamba	03 Huaquirca
03 Apurímac	03 Antabamba	04 Juan Espinoza Medrano
03 Apurímac	03 Antabamba	05 Oropesa
03 Apurímac	03 Antabamba	06 Pachaconas
03 Apurímac	03 Antabamba	07 Sabaino
03 Apurímac	04 Aymaraes	
03 Apurímac	04 Aymaraes	01 Chalhuanca
03 Apurímac	04 Aymaraes	02 Capaya
03 Apurímac	04 Aymaraes	03 Caraybamba
03 Apurímac	04 Aymaraes	04 Chapimarca
03 Apurímac	04 Aymaraes	05 Colcabamba
03 Apurímac	04 Aymaraes	06 Cotaruse
03 Apurímac	04 Aymaraes	07 Ihuayllo
03 Apurímac	04 Aymaraes	08 Justo Apu Sahuaraura
03 Apurímac	04 Aymaraes	09 Lucre
03 Apurímac	04 Aymaraes	10 Pocohuanca
03 Apurímac	04 Aymaraes	11 San Juan de Chacña
03 Apurímac	04 Aymaraes	12 Sañayca
03 Apurímac	04 Aymaraes	13 Soraya
03 Apurímac	04 Aymaraes	14 Tapairihua
03 Apurímac	04 Aymaraes	15 Tintay
03 Apurímac	04 Aymaraes	16 Toraya
03 Apurímac	04 Aymaraes	17 Yanaca
03 Apurímac	05 Cotabambas	
03 Apurímac	05 Cotabambas	01 Tambobamba
03 Apurímac	05 Cotabambas	02 Cotabambas
03 Apurímac	05 Cotabambas	03 Coyllurqui
03 Apurímac	05 Cotabambas	04 Haquira
03 Apurímac	05 Cotabambas	05 Mara
03 Apurímac	05 Cotabambas	06 Challhuahuacho
03 Apurímac	06 Chincheros	
03 Apurímac	06 Chincheros	01 Chincheros
03 Apurímac	06 Chincheros	02 Anco_Huallo
03 Apurímac	06 Chincheros	03 Cocharcas
03 Apurímac	06 Chincheros	04 Huaccana
03 Apurímac	06 Chincheros	05 Ocobamba
03 Apurímac	06 Chincheros	06 Ongoy
03 Apurímac	06 Chincheros	07 Uranmarca
03 Apurímac	06 Chincheros	08 Ranracancha
03 Apurímac	06 Chincheros	09 Rocchacc
03 Apurímac	06 Chincheros	10 El Porvenir
03 Apurímac	06 Chincheros	11 Los Chankas
03 Apurímac	07 Grau	
03 Apurímac	07 Grau	01 Chuquibambilla
03 Apurímac	07 Grau	02 Curpahuasi
03 Apurímac	07 Grau	03 Gamarra
03 Apurímac	07 Grau	04 Huayllati
03 Apurímac	07 Grau	05 Mamara
03 Apurímac	07 Grau	06 Micaela Bastidas
03 Apurímac	07 Grau	07 Pataypampa
03 Apurímac	07 Grau	08 Progreso
03 Apurímac	07 Grau	09 San Antonio
03 Apurímac	07 Grau	10 Santa Rosa
03 Apurímac	07 Grau	11 Turpay
03 Apurímac	07 Grau	12 Vilcabamba
03 Apurímac	07 Grau	13 Virundo
03 Apurímac	07 Grau	14 Curasco

Departamento de Arequipa

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
04 Arequipa		
04 Arequipa	01 Arequipa	
04 Arequipa	01 Arequipa	01 Arequipa
04 Arequipa	01 Arequipa	02 Alto Selva Alegre
04 Arequipa	01 Arequipa	03 Cayma
04 Arequipa	01 Arequipa	04 Cerro Colorado
04 Arequipa	01 Arequipa	05 Characato
04 Arequipa	01 Arequipa	06 Chiguata
04 Arequipa	01 Arequipa	07 Jacobo Hunter
04 Arequipa	01 Arequipa	08 La Joya
04 Arequipa	01 Arequipa	09 Mariano Melgar
04 Arequipa	01 Arequipa	10 Miraflores
04 Arequipa	01 Arequipa	11 Mollebaya
04 Arequipa	01 Arequipa	12 Paucarpata
04 Arequipa	01 Arequipa	13 Pocsi
04 Arequipa	01 Arequipa	14 Polobaya
04 Arequipa	01 Arequipa	15 Quequeña
04 Arequipa	01 Arequipa	16 Sabandia
04 Arequipa	01 Arequipa	17 Sachaca
04 Arequipa	01 Arequipa	18 San Juan de Siguas
04 Arequipa	01 Arequipa	19 San Juan de Tarucani
04 Arequipa	01 Arequipa	20 Santa Isabel de Siguas
04 Arequipa	01 Arequipa	21 Santa Rita de Siguas
04 Arequipa	01 Arequipa	22 Socabaya
04 Arequipa	01 Arequipa	23 Tiabaya
04 Arequipa	01 Arequipa	24 Uchumayo
04 Arequipa	01 Arequipa	25 Vitor
04 Arequipa	01 Arequipa	26 Yanahuara
04 Arequipa	01 Arequipa	27 Yarabamba
04 Arequipa	01 Arequipa	28 Yura
04 Arequipa	01 Arequipa	29 José Luis Bustamante Y
04 Arequipa	02 Camaná	
04 Arequipa	02 Camaná	01 Camaná
04 Arequipa	02 Camaná	02 José María Quimper
04 Arequipa	02 Camaná	03 Mariano Nicolás Valcárcel
04 Arequipa	02 Camaná	04 Mariscal Cáceres
04 Arequipa	02 Camaná	05 Nicolás de Pierola
04 Arequipa	02 Camaná	06 Ocoña
04 Arequipa	02 Camaná	07 Quilca
04 Arequipa	02 Camaná	08 Samuel Pastor
04 Arequipa	03 Caravelí	
04 Arequipa	03 Caravelí	01 Caravelí
04 Arequipa	03 Caravelí	02 Acarí
04 Arequipa	03 Caravelí	03 Atico
04 Arequipa	03 Caravelí	04 Atiquipa
04 Arequipa	03 Caravelí	05 Bella Unión
04 Arequipa	03 Caravelí	06 Cahuacho
04 Arequipa	03 Caravelí	07 Chala
04 Arequipa	03 Caravelí	08 Chaparra
04 Arequipa	03 Caravelí	09 Huanuhuanu
04 Arequipa	03 Caravelí	10 Jaqui
04 Arequipa	03 Caravelí	11 Lomas
04 Arequipa	03 Caravelí	12 Quicacha
04 Arequipa	03 Caravelí	13 Yauca
04 Arequipa	04 Castilla	
04 Arequipa	04 Castilla	01 Aplao
04 Arequipa	04 Castilla	02 Andagua
04 Arequipa	04 Castilla	03 Ayo
04 Arequipa	04 Castilla	04 Chachas
04 Arequipa	04 Castilla	05 Chilcaymarca
04 Arequipa	04 Castilla	06 Choco
04 Arequipa	04 Castilla	07 Huancarqui
04 Arequipa	04 Castilla	08 Machaguay
04 Arequipa	04 Castilla	09 Orcopampa
04 Arequipa	04 Castilla	10 Pampacolca
04 Arequipa	04 Castilla	11 Tipan
04 Arequipa	04 Castilla	12 Uñon
04 Arequipa	04 Castilla	13 Uraca
04 Arequipa	04 Castilla	14 Viraco
04 Arequipa	05 Caylloma	
04 Arequipa	05 Caylloma	01 Chivay
04 Arequipa	05 Caylloma	02 Achoma
04 Arequipa	05 Caylloma	03 Cabanaconde
04 Arequipa	05 Caylloma	04 Callalli
04 Arequipa	05 Caylloma	05 Caylloma
04 Arequipa	05 Caylloma	06 Coporaque
04 Arequipa	05 Caylloma	07 Huambo
04 Arequipa	05 Caylloma	08 Huanca
04 Arequipa	05 Caylloma	09 Ichupampa
04 Arequipa	05 Caylloma	10 Lari
04 Arequipa	05 Caylloma	11 Lluta
04 Arequipa	05 Caylloma	12 Maca
04 Arequipa	05 Caylloma	13 Madrigal
04 Arequipa	05 Caylloma	14 San Antonio de Chuca
04 Arequipa	05 Caylloma	15 Sibayo
04 Arequipa	05 Caylloma	16 Tapay
04 Arequipa	05 Caylloma	17 Tisco
04 Arequipa	05 Caylloma	18 Tuti
04 Arequipa	05 Caylloma	19 Yanque
04 Arequipa	05 Caylloma	20 Majes
04 Arequipa	06 Condesuyos	
04 Arequipa	06 Condesuyos	01 Chuquibamba
04 Arequipa	06 Condesuyos	02 Andaray
04 Arequipa	06 Condesuyos	03 Cayarani
04 Arequipa	06 Condesuyos	04 Chichas
04 Arequipa	06 Condesuyos	05 Iray
04 Arequipa	06 Condesuyos	06 Río Grande
04 Arequipa	06 Condesuyos	07 Salamanca
04 Arequipa	06 Condesuyos	08 Yanaquihua
04 Arequipa	07 Islay	
04 Arequipa	07 Islay	01 Mollendo
04 Arequipa	07 Islay	02 Cocachacra
04 Arequipa	07 Islay	03 Dean Valdivia
04 Arequipa	07 Islay	04 Islay
04 Arequipa	07 Islay	05 Mejia
04 Arequipa	07 Islay	06 Punta de Bombón
04 Arequipa	08 La Uniòn	
04 Arequipa	08 La Uniòn	01 Cotahuasi
04 Arequipa	08 La Uniòn	02 Alca
04 Arequipa	08 La Uniòn	03 Charcana
04 Arequipa	08 La Uniòn	04 Huaynacotas
04 Arequipa	08 La Uniòn	05 Pampamarca
04 Arequipa	08 La Uniòn	06 Puyca
04 Arequipa	08 La Uniòn	07 Quechualla
04 Arequipa	08 La Uniòn	08 Sayla
04 Arequipa	08 La Uniòn	09 Tauria
04 Arequipa	08 La Uniòn	10 Tomepampa
04 Arequipa	08 La Uniòn	11 Toro

Departamento de Ayacucho

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
05 Ayacucho		
05 Ayacucho	01 Huamanga	
05 Ayacucho	01 Huamanga	01 Ayacucho
05 Ayacucho	01 Huamanga	02 Acocro
05 Ayacucho	01 Huamanga	03 Acos Vinchos
05 Ayacucho	01 Huamanga	04 Carmen Alto
05 Ayacucho	01 Huamanga	05 Chiara
05 Ayacucho	01 Huamanga	06 Ocros
05 Ayacucho	01 Huamanga	07 Pacaycasa
05 Ayacucho	01 Huamanga	08 Quinua
05 Ayacucho	01 Huamanga	09 San José de Ticllas
05 Ayacucho	01 Huamanga	10 San Juan Bautista
05 Ayacucho	01 Huamanga	11 Santiago de Pischa
05 Ayacucho	01 Huamanga	12 Socos
05 Ayacucho	01 Huamanga	13 Tambillo
05 Ayacucho	01 Huamanga	14 Vinchos
05 Ayacucho	01 Huamanga	15 Jesús Nazareno
05 Ayacucho	01 Huamanga	Dorregaray
05 Ayacucho	02 Cangallo	
05 Ayacucho	02 Cangallo	01 Cangallo
05 Ayacucho	02 Cangallo	02 Chuschi
05 Ayacucho	02 Cangallo	03 Los Morochucos
05 Ayacucho	02 Cangallo	04 María Parado de Bellido
05 Ayacucho	02 Cangallo	05 Paras
05 Ayacucho	02 Cangallo	06 Totos
05 Ayacucho	03 Huanca Sancos	
05 Ayacucho	03 Huanca Sancos	01 Sancos
05 Ayacucho	03 Huanca Sancos	02 Carapo
05 Ayacucho	03 Huanca Sancos	03 Sacsamarca
05 Ayacucho	03 Huanca Sancos	04 Santiago de Lucanamarca
05 Ayacucho	04 Huanta	
05 Ayacucho	04 Huanta	01 Huanta
05 Ayacucho	04 Huanta	02 Ayahuanco
05 Ayacucho	04 Huanta	03 Huamanguilla
05 Ayacucho	04 Huanta	04 Iguain
05 Ayacucho	04 Huanta	05 Luricocha
05 Ayacucho	04 Huanta	06 Santillana
05 Ayacucho	04 Huanta	07 Sivia
05 Ayacucho	04 Huanta	08 Llochegua
05 Ayacucho	04 Huanta	09 Canayre
05 Ayacucho	04 Huanta	10 Uchuraccay
05 Ayacucho	04 Huanta	11 Pucacolpa
05 Ayacucho	04 Huanta	12 Chaca
05 Ayacucho	05 La Mar	
05 Ayacucho	05 La Mar	01 San Miguel
05 Ayacucho	05 La Mar	02 Anco
05 Ayacucho	05 La Mar	03 Ayna
05 Ayacucho	05 La Mar	04 Chilcas
05 Ayacucho	05 La Mar	05 Chungui
05 Ayacucho	05 La Mar	06 Luis Carranza
05 Ayacucho	05 La Mar	07 Santa Rosa
05 Ayacucho	05 La Mar	08 Tambo
05 Ayacucho	05 La Mar	09 Samugari
05 Ayacucho	05 La Mar	10 Anchihuay
05 Ayacucho	05 La Mar	11 Oronccoy
05 Ayacucho	06 Lucanas	
05 Ayacucho	06 Lucanas	01 Puquio
05 Ayacucho	06 Lucanas	02 Aucara
05 Ayacucho	06 Lucanas	03 Cabana
05 Ayacucho	06 Lucanas	04 Carmen Salcedo
05 Ayacucho	06 Lucanas	05 Chaviña
05 Ayacucho	06 Lucanas	06 Chipao
05 Ayacucho	06 Lucanas	07 Huac-Huas
05 Ayacucho	06 Lucanas	08 Laramate
05 Ayacucho	06 Lucanas	09 Leoncio Prado
05 Ayacucho	06 Lucanas	10 Llauta
05 Ayacucho	06 Lucanas	11 Lucanas
05 Ayacucho	06 Lucanas	12 Ocaña
05 Ayacucho	06 Lucanas	13 Otoca
05 Ayacucho	06 Lucanas	14 Saisa
05 Ayacucho	06 Lucanas	15 San Cristóbal
05 Ayacucho	06 Lucanas	16 San Juan
05 Ayacucho	06 Lucanas	17 San Pedro
05 Ayacucho	06 Lucanas	18 San Pedro de Palco
05 Ayacucho	06 Lucanas	19 Sancos
05 Ayacucho	06 Lucanas	Huaycahuacho
05 Ayacucho	06 Lucanas	21 Santa Lucia
05 Ayacucho	07 Parinacochas	
05 Ayacucho	07 Parinacochas	01 Coracora
05 Ayacucho	07 Parinacochas	02 Chumpi
05 Ayacucho	07 Parinacochas	03 Coronel Castañeda
05 Ayacucho	07 Parinacochas	04 Pacapausa
05 Ayacucho	07 Parinacochas	05 Pullo
05 Ayacucho	07 Parinacochas	06 Puyusca
05 Ayacucho	07 Parinacochas	Ravacayco
05 Ayacucho	07 Parinacochas	08 Upahuacho
05 Ayacucho	08 Pàucar del Sara Sara	
05 Ayacucho	08 Pàucar del Sara Sara	01 Pausa
05 Ayacucho	08 Pàucar del Sara Sara	02 Colta
05 Ayacucho	08 Pàucar del Sara Sara	03 Corculla
05 Ayacucho	08 Pàucar del Sara Sara	04 Lampa
05 Ayacucho	08 Pàucar del Sara Sara	05 Marcabamba
05 Ayacucho	08 Pàucar del Sara Sara	06 Oyolo
05 Ayacucho	08 Pàucar del Sara Sara	07 Pararca
05 Ayacucho	08 Pàucar del Sara Sara	08 San Javier de Alpabamba
05 Ayacucho	08 Pàucar del Sara Sara	09 San José de Ushua
05 Ayacucho	08 Pàucar del Sara Sara	10 Sara Sara
05 Ayacucho	09 Sucre	
05 Ayacucho	09 Sucre	01 Querobamba
05 Ayacucho	09 Sucre	02 Belén
05 Ayacucho	09 Sucre	03 Chalcos
05 Ayacucho	09 Sucre	04 Chilcayoc
05 Ayacucho	09 Sucre	05 Huacaña
05 Ayacucho	09 Sucre	06 Morcolla
05 Ayacucho	09 Sucre	07 Paico
05 Ayacucho	09 Sucre	08 San Pedro de Larcay
05 Ayacucho	09 Sucre	09 San Salvador de Quije
05 Ayacucho	09 Sucre	10 Santiago de Paucaray
05 Ayacucho	09 Sucre	11 Soras
05 Ayacucho	10 Víctor Fajardo	
05 Ayacucho	10 Víctor Fajardo	01 Huancapi
05 Ayacucho	10 Víctor Fajardo	02 Alcamenca
05 Ayacucho	10 Víctor Fajardo	03 Apongo
05 Ayacucho	10 Víctor Fajardo	04 Asquipata
05 Ayacucho	10 Víctor Fajardo	05 Canaria
05 Ayacucho	10 Víctor Fajardo	06 Cayara
05 Ayacucho	10 Víctor Fajardo	07 Colca
05 Ayacucho	10 Víctor Fajardo	08 Huamanquiquia
05 Ayacucho	10 Víctor Fajardo	09 Huancaraylla
05 Ayacucho	10 Víctor Fajardo	10 Huaya
05 Ayacucho	10 Víctor Fajardo	11 Sarhua
05 Ayacucho	10 Víctor Fajardo	12 Vilcanchos
05 Ayacucho	11 Vilcas Huamán	
05 Ayacucho	11 Vilcas Huamán	01 Vilcas Huaman
05 Ayacucho	11 Vilcas Huamán	02 Accomarca
05 Ayacucho	11 Vilcas Huamán	03 Carhuanca
05 Ayacucho	11 Vilcas Huamán	04 Concepción
05 Ayacucho	11 Vilcas Huamán	05 Huambalpa
05 Ayacucho	11 Vilcas Huamán	06 Independencia
05 Ayacucho	11 Vilcas Huamán	07 Saurama
05 Ayacucho	11 Vilcas Huamán	08 Vischongo

Departamento de Cajamarca

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
06 Cajamarca		
06 Cajamarca	01 Cajamarca	
06 Cajamarca	01 Cajamarca	01 Cajamarca
06 Cajamarca	01 Cajamarca	02 Asunción
06 Cajamarca	01 Cajamarca	03 Chetilla
06 Cajamarca	01 Cajamarca	04 Cospan
06 Cajamarca	01 Cajamarca	05 Encañada
06 Cajamarca	01 Cajamarca	06 Jesús
06 Cajamarca	01 Cajamarca	07 Llacanora
06 Cajamarca	01 Cajamarca	08 Los Baños del Inca
06 Cajamarca	01 Cajamarca	09 Magdalena
06 Cajamarca	01 Cajamarca	10 Matara
06 Cajamarca	01 Cajamarca	11 Namora
06 Cajamarca	01 Cajamarca	12 San Juan
06 Cajamarca	02 Cajabamba	
06 Cajamarca	02 Cajabamba	01 Cajabamba
06 Cajamarca	02 Cajabamba	02 Cachachi
06 Cajamarca	02 Cajabamba	03 Condebamba
06 Cajamarca	02 Cajabamba	04 Sitacocha
06 Cajamarca	03 Celendín	
06 Cajamarca	03 Celendín	01 Celendín
06 Cajamarca	03 Celendín	02 Chumuch
06 Cajamarca	03 Celendín	03 Cortegana
06 Cajamarca	03 Celendín	04 Huasmin
06 Cajamarca	03 Celendín	05 Jorge Chávez
06 Cajamarca	03 Celendín	06 José Gálvez
06 Cajamarca	03 Celendín	07 Miguel Iglesias
06 Cajamarca	03 Celendín	08 Oxamarca
06 Cajamarca	03 Celendín	09 Sorochuco
06 Cajamarca	03 Celendín	10 Sucre
06 Cajamarca	03 Celendín	11 Utco
06 Cajamarca	03 Celendín	12 La Libertad de Pallan
06 Cajamarca	04 Chota	
06 Cajamarca	04 Chota	01 Chota
06 Cajamarca	04 Chota	02 Anguia
06 Cajamarca	04 Chota	03 Chadin
06 Cajamarca	04 Chota	04 Chiguirip
06 Cajamarca	04 Chota	05 Chimban
06 Cajamarca	04 Chota	06 Choropampa
06 Cajamarca	04 Chota	07 Cochabamba
06 Cajamarca	04 Chota	08 Conchan
06 Cajamarca	04 Chota	09 Huambos
06 Cajamarca	04 Chota	10 Lajas
06 Cajamarca	04 Chota	11 Llama
06 Cajamarca	04 Chota	12 Miracosta
06 Cajamarca	04 Chota	13 Paccha
06 Cajamarca	04 Chota	14 Pion
06 Cajamarca	04 Chota	15 Querocoto
06 Cajamarca	04 Chota	16 San Juan de Licupis
06 Cajamarca	04 Chota	17 Tacabamba
06 Cajamarca	04 Chota	18 Tocmoche
06 Cajamarca	04 Chota	19 Chalamarca
06 Cajamarca	05 Contumazá	
06 Cajamarca	05 Contumazá	01 Contumaza
06 Cajamarca	05 Contumazá	02 Chilete
06 Cajamarca	05 Contumazá	03 Cupisnique
06 Cajamarca	05 Contumazá	04 Guzmango
06 Cajamarca	05 Contumazá	05 San Benito
06 Cajamarca	05 Contumazá	06 Santa Cruz de Toledo
06 Cajamarca	05 Contumazá	07 Tantarica
06 Cajamarca	05 Contumazá	08 Yonan
06 Cajamarca	06 Cutervo	
06 Cajamarca	06 Cutervo	01 Cutervo
06 Cajamarca	06 Cutervo	02 Callayuc
06 Cajamarca	06 Cutervo	03 Choros
06 Cajamarca	06 Cutervo	04 Cujillo
06 Cajamarca	06 Cutervo	05 La Ramada
06 Cajamarca	06 Cutervo	06 Pimpingos
06 Cajamarca	06 Cutervo	07 Querocotillo
06 Cajamarca	06 Cutervo	08 San Andrés de Cutervo
06 Cajamarca	06 Cutervo	09 San Juan de Cutervo
06 Cajamarca	06 Cutervo	10 San Luis de Lucma
06 Cajamarca	06 Cutervo	11 Santa Cruz
06 Cajamarca	06 Cutervo	12 Santo Domingo de la Capilla
06 Cajamarca	06 Cutervo	13 Santo Tomas
06 Cajamarca	06 Cutervo	14 Socota
06 Cajamarca	06 Cutervo	15 Toribio Casanova
06 Cajamarca	07 Hualgayoc	
06 Cajamarca	07 Hualgayoc	01 Bambamarca
06 Cajamarca	07 Hualgayoc	02 Chugur
06 Cajamarca	07 Hualgayoc	03 Hualgayoc
06 Cajamarca	08 Jaén	
06 Cajamarca	08 Jaén	01 Jaén
06 Cajamarca	08 Jaén	02 Bellavista
06 Cajamarca	08 Jaén	03 Chontali
06 Cajamarca	08 Jaén	04 Colasay
06 Cajamarca	08 Jaén	05 Huabal
06 Cajamarca	08 Jaén	06 Las Pirias
06 Cajamarca	08 Jaén	07 Pomahuaca
06 Cajamarca	08 Jaén	08 Pucara
06 Cajamarca	08 Jaén	09 Sallique
06 Cajamarca	08 Jaén	10 San Felipe
06 Cajamarca	08 Jaén	11 San José del Alto
06 Cajamarca	08 Jaén	12 Santa Rosa
06 Cajamarca	09 San Ignacio	
06 Cajamarca	09 San Ignacio	01 San Ignacio
06 Cajamarca	09 San Ignacio	02 Chirinos
06 Cajamarca	09 San Ignacio	03 Huarango
06 Cajamarca	09 San Ignacio	04 La Coipa
06 Cajamarca	09 San Ignacio	05 Namballe
06 Cajamarca	09 San Ignacio	06 San José de Lourdes
06 Cajamarca	09 San Ignacio	07 Tabaconas
06 Cajamarca	10 San Marcos	
06 Cajamarca	10 San Marcos	01 Pedro Gálvez
06 Cajamarca	10 San Marcos	02 Chancay
06 Cajamarca	10 San Marcos	03 Eduardo Villanueva
06 Cajamarca	10 San Marcos	04 Gregorio Pita
06 Cajamarca	10 San Marcos	05 Ichocan
06 Cajamarca	10 San Marcos	06 José Manuel Quiroz
06 Cajamarca	10 San Marcos	07 José Sabogal
06 Cajamarca	11 San Miguel	
06 Cajamarca	11 San Miguel	01 San Miguel
06 Cajamarca	11 San Miguel	02 Bolívar
06 Cajamarca	11 San Miguel	03 Calquis
06 Cajamarca	11 San Miguel	04 Catilluc
06 Cajamarca	11 San Miguel	05 El Prado
06 Cajamarca	11 San Miguel	06 La Florida
06 Cajamarca	11 San Miguel	07 Llapa
06 Cajamarca	11 San Miguel	08 Nanchoc
06 Cajamarca	11 San Miguel	09 Niepos
06 Cajamarca	11 San Miguel	10 San Gregorio
06 Cajamarca	11 San Miguel	11 San Silvestre de Cochan
06 Cajamarca	11 San Miguel	12 Tongod
06 Cajamarca	11 San Miguel	13 Unión Agua Blanca
06 Cajamarca	12 San Pablo	
06 Cajamarca	12 San Pablo	01 San Pablo
06 Cajamarca	12 San Pablo	02 San Bernardino
06 Cajamarca	12 San Pablo	03 San Luis
06 Cajamarca	12 San Pablo	04 Tumbaden
06 Cajamarca	13 Santa Cruz	
06 Cajamarca	13 Santa Cruz	01 Santa Cruz
06 Cajamarca	13 Santa Cruz	02 Andabamba
06 Cajamarca	13 Santa Cruz	03 Catache
06 Cajamarca	13 Santa Cruz	04 Chancaybaños
06 Cajamarca	13 Santa Cruz	05 La Esperanza
06 Cajamarca	13 Santa Cruz	06 Ninabamba
06 Cajamarca	13 Santa Cruz	07 Pulan
06 Cajamarca	13 Santa Cruz	08 Saucepampa
06 Cajamarca	13 Santa Cruz	09 Sexi
06 Cajamarca	13 Santa Cruz	10 Uticyacu
06 Cajamarca	13 Santa Cruz	11 Yauyucan

Provincia constitucional de Callao

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
07 Callao		
07 Callao	01 Prov. Const. del Callao	
07 Callao	01 Prov. Const. del Callao	01 Callao
07 Callao	01 Prov. Const. del Callao	02 Bellavista
07 Callao	01 Prov. Const. del Callao	Reynoso
07 Callao	01 Prov. Const. del Callao	04 La Perla
07 Callao	01 Prov. Const. del Callao	05 La Punta
07 Callao	01 Prov. Const. del Callao	06 Ventanilla
07 Callao	01 Prov. Const. del Callao	07 Mi Perú

Departamento de Tumbes

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
24 Tumbes		
24 Tumbes	01 Tumbes	
24 Tumbes	01 Tumbes	01 Tumbes
24 Tumbes	01 Tumbes	02 Corrales
24 Tumbes	01 Tumbes	03 La Cruz
24 Tumbes	01 Tumbes	04 Pampas de Hospital
24 Tumbes	01 Tumbes	05 San Jacinto
24 Tumbes	01 Tumbes	06 San Juan de la Virgen
24 Tumbes	02 Contralmirante Villar	
24 Tumbes	02 Contralmirante Villar	01 Zorritos
24 Tumbes	02 Contralmirante Villar	02 Casitas
24 Tumbes	02 Contralmirante Villar	03 Canoas de Punta Sal
24 Tumbes	03 Zarumilla	
24 Tumbes	03 Zarumilla	01 Zarumilla
24 Tumbes	03 Zarumilla	02 Aguas Verdes
24 Tumbes	03 Zarumilla	03 Matapalo
24 Tumbes	03 Zarumilla	04 Papayal

Departamento del Cusco

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
08 Cusco		
08 Cusco	01 Cusco	
08 Cusco	01 Cusco	01 Cusco
08 Cusco	01 Cusco	02 Ccorca
08 Cusco	01 Cusco	03 Poroy
08 Cusco	01 Cusco	04 San Jerónimo
08 Cusco	01 Cusco	05 San Sebastian
08 Cusco	01 Cusco	06 Santiago
08 Cusco	01 Cusco	07 Saylla
08 Cusco	01 Cusco	08 Wanchaq
08 Cusco	02 Acomayo	
08 Cusco	02 Acomayo	01 Acomayo
08 Cusco	02 Acomayo	02 Acopia
08 Cusco	02 Acomayo	03 Acos
08 Cusco	02 Acomayo	04 Mosoc Llacta
08 Cusco	02 Acomayo	05 Pomacanchi
08 Cusco	02 Acomayo	06 Rondocan
08 Cusco	02 Acomayo	07 Sangarara
08 Cusco	03 Anta	
08 Cusco	03 Anta	01 Anta
08 Cusco	03 Anta	02 Ancahuasi
08 Cusco	03 Anta	03 Cachimayo
08 Cusco	03 Anta	04 Chinchaypujio
08 Cusco	03 Anta	05 Huarocondo
08 Cusco	03 Anta	06 Limatambo
08 Cusco	03 Anta	07 Mollepata
08 Cusco	03 Anta	08 Pucyura
08 Cusco	03 Anta	09 Zurite
08 Cusco	04 Calca	
08 Cusco	04 Calca	01 Calca
08 Cusco	04 Calca	02 Coya
08 Cusco	04 Calca	03 Lamay
08 Cusco	04 Calca	04 Lares
08 Cusco	04 Calca	05 Pisac
08 Cusco	04 Calca	06 San Salvador
08 Cusco	04 Calca	07 Taray
08 Cusco	04 Calca	08 Yanatile
08 Cusco	05 Canas	
08 Cusco	05 Canas	01 Yanaoca
08 Cusco	05 Canas	02 Checca
08 Cusco	05 Canas	03 Kunturkanki
08 Cusco	05 Canas	04 Langui
08 Cusco	05 Canas	05 Layo
08 Cusco	05 Canas	06 Pampamarca
08 Cusco	05 Canas	07 Quehue
08 Cusco	05 Canas	08 Tupac Amaru
08 Cusco	06 Canchis	
08 Cusco	06 Canchis	01 Sicuani
08 Cusco	06 Canchis	02 Checacupe
08 Cusco	06 Canchis	03 Combapata
08 Cusco	06 Canchis	04 Marangani
08 Cusco	06 Canchis	05 Pitumarca
08 Cusco	06 Canchis	06 San Pablo
08 Cusco	06 Canchis	07 San Pedro
08 Cusco	06 Canchis	08 Tinta
08 Cusco	07 Chumbivilcas	
08 Cusco	07 Chumbivilcas	01 Santo Tomas
08 Cusco	07 Chumbivilcas	02 Capacmarca
08 Cusco	07 Chumbivilcas	03 Chamaca
08 Cusco	07 Chumbivilcas	04 Colquemarca
08 Cusco	07 Chumbivilcas	05 Livitaca
08 Cusco	07 Chumbivilcas	06 Llusco
08 Cusco	07 Chumbivilcas	07 Quiñota
08 Cusco	07 Chumbivilcas	08 Velille
08 Cusco	08 Espinar	
08 Cusco	08 Espinar	01 Espinar
08 Cusco	08 Espinar	02 Condoroma
08 Cusco	08 Espinar	03 Coporaque
08 Cusco	08 Espinar	04 Ocoruro
08 Cusco	08 Espinar	05 Pallpata
08 Cusco	08 Espinar	06 Pichigua
08 Cusco	08 Espinar	07 Suyckutambo
08 Cusco	08 Espinar	08 Alto Pichigua
08 Cusco	09 La Convención	
08 Cusco	09 La Convención	01 Santa Ana
08 Cusco	09 La Convención	02 Echarate
08 Cusco	09 La Convención	03 Huayopata
08 Cusco	09 La Convención	04 Maranura
08 Cusco	09 La Convención	05 Ocobamba
08 Cusco	09 La Convención	06 Quellouno
08 Cusco	09 La Convención	07 Kimbiri
08 Cusco	09 La Convención	08 Santa Teresa
08 Cusco	09 La Convención	09 Vilcabamba
08 Cusco	09 La Convención	10 Pichari
08 Cusco	09 La Convención	11 Inkawasi
08 Cusco	09 La Convención	12 Villa Virgen
08 Cusco	09 La Convención	13 Villa Kintiarina
08 Cusco	09 La Convención	14 Megantoni
08 Cusco	10 Paruro	
08 Cusco	10 Paruro	01 Paruro
08 Cusco	10 Paruro	02 Accha
08 Cusco	10 Paruro	03 Ccapi
08 Cusco	10 Paruro	04 Colcha
08 Cusco	10 Paruro	05 Huanoquite
08 Cusco	10 Paruro	06 Omacha
08 Cusco	10 Paruro	07 Paccaritambo
08 Cusco	10 Paruro	08 Pillpinto
08 Cusco	10 Paruro	09 Yaurisque
08 Cusco	11 Paucartambo	
08 Cusco	11 Paucartambo	01 Paucartambo
08 Cusco	11 Paucartambo	02 Caicay
08 Cusco	11 Paucartambo	03 Challabamba
08 Cusco	11 Paucartambo	04 Colquepata
08 Cusco	11 Paucartambo	05 Huancarani
08 Cusco	11 Paucartambo	06 Kosñipata
08 Cusco	12 Quispicanchi	
08 Cusco	12 Quispicanchi	01 Urcos
08 Cusco	12 Quispicanchi	02 Andahuaylillas
08 Cusco	12 Quispicanchi	03 Camanti
08 Cusco	12 Quispicanchi	04 Ccarhuayo
08 Cusco	12 Quispicanchi	05 Ccatca
08 Cusco	12 Quispicanchi	06 Cusipata
08 Cusco	12 Quispicanchi	07 Huaro
08 Cusco	12 Quispicanchi	08 Lucre
08 Cusco	12 Quispicanchi	09 Marcapata
08 Cusco	12 Quispicanchi	10 Ocongate
08 Cusco	12 Quispicanchi	11 Oropesa
08 Cusco	12 Quispicanchi	12 Quiquijana
08 Cusco	13 Urubamba	
08 Cusco	13 Urubamba	01 Urubamba
08 Cusco	13 Urubamba	02 Chinchero
08 Cusco	13 Urubamba	03 Huayllabamba
08 Cusco	13 Urubamba	04 Machupicchu
08 Cusco	13 Urubamba	05 Maras
08 Cusco	13 Urubamba	06 Ollantaytambo
08 Cusco	13 Urubamba	07 Yucay

Departamento de Huancavelica

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
09 Huancavelica		
09 Huancavelica	01 Huancavelica	
09 Huancavelica	01 Huancavelica	01 Huancavelica
09 Huancavelica	01 Huancavelica	02 Acobambilla
09 Huancavelica	01 Huancavelica	03 Acoria
09 Huancavelica	01 Huancavelica	04 Conayca
09 Huancavelica	01 Huancavelica	05 Cuenca
09 Huancavelica	01 Huancavelica	06 Huachocolpa
09 Huancavelica	01 Huancavelica	07 Huayllahuara
09 Huancavelica	01 Huancavelica	08 Izcuchaca
09 Huancavelica	01 Huancavelica	09 Laria
09 Huancavelica	01 Huancavelica	10 Manta
09 Huancavelica	01 Huancavelica	11 Mariscal Cáceres
09 Huancavelica	01 Huancavelica	12 Moya
09 Huancavelica	01 Huancavelica	13 Nuevo Occoro
09 Huancavelica	01 Huancavelica	14 Palca
09 Huancavelica	01 Huancavelica	15 Pilchaca
09 Huancavelica	01 Huancavelica	16 Vilca
09 Huancavelica	01 Huancavelica	17 Yauli
09 Huancavelica	01 Huancavelica	18 Ascensión
09 Huancavelica	01 Huancavelica	19 Huando
09 Huancavelica	02 Acobamba	
09 Huancavelica	02 Acobamba	01 Acobamba
09 Huancavelica	02 Acobamba	02 Andabamba
09 Huancavelica	02 Acobamba	03 Anta
09 Huancavelica	02 Acobamba	04 Caja
09 Huancavelica	02 Acobamba	05 Marcas
09 Huancavelica	02 Acobamba	06 Paucara
09 Huancavelica	02 Acobamba	07 Pomacocha
09 Huancavelica	02 Acobamba	08 Rosario
09 Huancavelica	03 Angaraes	
09 Huancavelica	03 Angaraes	01 Lircay
09 Huancavelica	03 Angaraes	02 Anchonga
09 Huancavelica	03 Angaraes	03 Callanmarca
09 Huancavelica	03 Angaraes	04 Ccochaccasa
09 Huancavelica	03 Angaraes	05 Chincho
09 Huancavelica	03 Angaraes	06 Congalla
09 Huancavelica	03 Angaraes	07 Huanca-Huanca
09 Huancavelica	03 Angaraes	08 Huayllay Grande
09 Huancavelica	03 Angaraes	09 Julcamarca
09 Huancavelica	03 Angaraes	10 San Antonio de Antaparco
09 Huancavelica	03 Angaraes	11 Santo Tomas de Pata
09 Huancavelica	03 Angaraes	12 Seccllа
09 Huancavelica	04 Castrovirreyna	
09 Huancavelica	04 Castrovirreyna	01 Castrovirreyna
09 Huancavelica	04 Castrovirreyna	02 Arma
09 Huancavelica	04 Castrovirreyna	03 Aurahua
09 Huancavelica	04 Castrovirreyna	04 Capillas
09 Huancavelica	04 Castrovirreyna	05 Chupamarca
09 Huancavelica	04 Castrovirreyna	06 Cocas
09 Huancavelica	04 Castrovirreyna	07 Huachos
09 Huancavelica	04 Castrovirreyna	08 Huamatambo
09 Huancavelica	04 Castrovirreyna	09 Mollepampa
09 Huancavelica	04 Castrovirreyna	10 San Juan
09 Huancavelica	04 Castrovirreyna	11 Santa Ana
09 Huancavelica	04 Castrovirreyna	12 Tantara
09 Huancavelica	04 Castrovirreyna	13 Ticrapo
09 Huancavelica	05 Churcampa	
09 Huancavelica	05 Churcampa	01 Churcampa
09 Huancavelica	05 Churcampa	02 Anco
09 Huancavelica	05 Churcampa	03 Chinchihuasi
09 Huancavelica	05 Churcampa	04 El Carmen
09 Huancavelica	05 Churcampa	05 La Merced
09 Huancavelica	05 Churcampa	06 Locroja
09 Huancavelica	05 Churcampa	07 Paucarbamba
09 Huancavelica	05 Churcampa	08 San Miguel de Mayocc
09 Huancavelica	05 Churcampa	09 San Pedro de Coris
09 Huancavelica	05 Churcampa	10 Pachamarca
09 Huancavelica	05 Churcampa	11 Cosme
09 Huancavelica	06 Huaytará	
09 Huancavelica	06 Huaytará	01 Huaytara
09 Huancavelica	06 Huaytará	02 Ayavi
09 Huancavelica	06 Huaytará	03 Córdova
09 Huancavelica	06 Huaytará	04 Huayacundo Arma
09 Huancavelica	06 Huaytará	05 Laramarca
09 Huancavelica	06 Huaytará	06 Ocoyo
09 Huancavelica	06 Huaytará	07 Pilpichaca
09 Huancavelica	06 Huaytará	08 Querco
09 Huancavelica	06 Huaytará	09 Quito-Arma
09 Huancavelica	06 Huaytará	10 San Antonio de Cusicancha
09 Huancavelica	06 Huaytará	Sangayaico
09 Huancavelica	06 Huaytará	12 San Isidro
09 Huancavelica	06 Huaytará	13 Santiago de Chocorvos
09 Huancavelica	06 Huaytará	14 Santiago de Quirahuara
09 Huancavelica	06 Huaytará	15 Santo Domingo de Capillas
09 Huancavelica	06 Huaytará	16 Tambo
09 Huancavelica	07 Tayacaja	
09 Huancavelica	07 Tayacaja	01 Pampas
09 Huancavelica	07 Tayacaja	02 Acostambo
09 Huancavelica	07 Tayacaja	03 Acraquia
09 Huancavelica	07 Tayacaja	04 Ahuaycha
09 Huancavelica	07 Tayacaja	05 Colcabamba
09 Huancavelica	07 Tayacaja	06 Daniel Hernández
09 Huancavelica	07 Tayacaja	07 Huachocolpa
09 Huancavelica	07 Tayacaja	09 Huaribamba
09 Huancavelica	07 Tayacaja	10 Ñahuimpuquio
09 Huancavelica	07 Tayacaja	11 Pazos
09 Huancavelica	07 Tayacaja	13 Quishuar
09 Huancavelica	07 Tayacaja	14 Salcabamba
09 Huancavelica	07 Tayacaja	15 Salcahuasi
09 Huancavelica	07 Tayacaja	16 San Marcos de Rocchac
09 Huancavelica	07 Tayacaja	17 Surcubamba
09 Huancavelica	07 Tayacaja	18 Tintay Puncu
09 Huancavelica	07 Tayacaja	19 Quichuas
09 Huancavelica	07 Tayacaja	20 Andaymarca
09 Huancavelica	07 Tayacaja	21 Roble
09 Huancavelica	07 Tayacaja	22 Pichos
09 Huancavelica	07 Tayacaja	23 Santiago de Tucuma

Departamento de Huánuco

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
10 Huánuco		
10 Huánuco	01 Huánuco	
10 Huánuco	01 Huánuco	01 Huanuco
10 Huánuco	01 Huánuco	02 Amarilis
10 Huánuco	01 Huánuco	03 Chinchao
10 Huánuco	01 Huánuco	04 Churubamba
10 Huánuco	01 Huánuco	05 Margos
10 Huánuco	01 Huánuco	06 Quisqui (Kichki)
10 Huánuco	01 Huánuco	07 San Francisco de Cayran
10 Huánuco	01 Huánuco	08 San Pedro de Chaulan
10 Huánuco	01 Huánuco	09 Santa María del Valle
10 Huánuco	01 Huánuco	10 Yarumayo
10 Huánuco	01 Huánuco	11 Pillco Marca
10 Huánuco	01 Huánuco	12 Yacus
10 Huánuco	01 Huánuco	13 San Pablo de Pillao
10 Huánuco	02 Ambo	
10 Huánuco	02 Ambo	01 Ambo
10 Huánuco	02 Ambo	02 Cayna
10 Huánuco	02 Ambo	03 Colpas
10 Huánuco	02 Ambo	04 Conchamarca
10 Huánuco	02 Ambo	05 Huacar
10 Huánuco	02 Ambo	06 San Francisco
10 Huánuco	02 Ambo	07 San Rafael
10 Huánuco	02 Ambo	08 Tomay Kichwa
10 Huánuco	03 Dos de Mayo	
10 Huánuco	03 Dos de Mayo	01 La Unión
10 Huánuco	03 Dos de Mayo	07 Chuquis
10 Huánuco	03 Dos de Mayo	11 Marías
10 Huánuco	03 Dos de Mayo	13 Pachas
10 Huánuco	03 Dos de Mayo	16 Quivilla
10 Huánuco	03 Dos de Mayo	17 Ripan
10 Huánuco	03 Dos de Mayo	21 Shunqui
10 Huánuco	03 Dos de Mayo	22 Sillapata
10 Huánuco	03 Dos de Mayo	23 Yanas
10 Huánuco	04 Huacaybamba	
10 Huánuco	04 Huacaybamba	01 Huacaybamba
10 Huánuco	04 Huacaybamba	02 Canchabamba
10 Huánuco	04 Huacaybamba	03 Cochabamba
10 Huánuco	04 Huacaybamba	04 Pinra
10 Huánuco	05 Huamalíes	
10 Huánuco	05 Huamalíes	01 Llata
10 Huánuco	05 Huamalíes	02 Arancay
10 Huánuco	05 Huamalíes	03 Chavín de Pariarca
10 Huánuco	05 Huamalíes	04 Jacas Grande
10 Huánuco	05 Huamalíes	05 Jircan
10 Huánuco	05 Huamalíes	06 Miraflores
10 Huánuco	05 Huamalíes	07 Monzón
10 Huánuco	05 Huamalíes	08 Punchao
10 Huánuco	05 Huamalíes	09 Puños
10 Huánuco	05 Huamalíes	10 Singa
10 Huánuco	05 Huamalíes	11 Tantamayo
10 Huánuco	06 Leoncio Prado	
10 Huánuco	06 Leoncio Prado	01 Rupa-Rupa
10 Huánuco	06 Leoncio Prado	02 Daniel Alomía Robles
10 Huánuco	06 Leoncio Prado	03 Hermílio Valdizan
10 Huánuco	06 Leoncio Prado	04 José Crespo y Castillo
10 Huánuco	06 Leoncio Prado	05 Luyando
10 Huánuco	06 Leoncio Prado	06 Mariano Damaso Beraun
10 Huánuco	06 Leoncio Prado	07 Pucayacu
10 Huánuco	06 Leoncio Prado	08 Castillo Grande
10 Huánuco	06 Leoncio Prado	09 Pueblo Nuevo
10 Huánuco	06 Leoncio Prado	10 Santo Domingo de Anda
10 Huánuco	07 Marañón	
10 Huánuco	07 Marañón	01 Huacrachuco
10 Huánuco	07 Marañón	02 Cholon
10 Huánuco	07 Marañón	03 San Buenaventura
10 Huánuco	07 Marañón	04 La Morada
10 Huánuco	07 Marañón	Yanajanca
10 Huánuco	08 Pachitea	
10 Huánuco	08 Pachitea	01 Panao
10 Huánuco	08 Pachitea	02 Chaglla
10 Huánuco	08 Pachitea	03 Molino
10 Huánuco	08 Pachitea	04 Umari
10 Huánuco	09 Puerto Inca	
10 Huánuco	09 Puerto Inca	01 Puerto Inca
10 Huánuco	09 Puerto Inca	02 Codo del Pozuzo
10 Huánuco	09 Puerto Inca	03 Honoria
10 Huánuco	09 Puerto Inca	04 Tournavista
10 Huánuco	09 Puerto Inca	05 Yuyapichis
10 Huánuco	10 Lauricocha	
10 Huánuco	10 Lauricocha	01 Jesús
10 Huánuco	10 Lauricocha	02 Baños
10 Huánuco	10 Lauricocha	03 Jivia
10 Huánuco	10 Lauricocha	04 Queropalca
10 Huánuco	10 Lauricocha	05 Rondos
10 Huánuco	10 Lauricocha	06 San Francisco de Asís
10 Huánuco	10 Lauricocha	07 San Miguel de Cauri
10 Huánuco	11 Yarowilca	
10 Huánuco	11 Yarowilca	01 Chavinillo
10 Huánuco	11 Yarowilca	02 Cahuac
10 Huánuco	11 Yarowilca	03 Chacabamba
10 Huánuco	11 Yarowilca	04 Aparicio Pomares
10 Huánuco	11 Yarowilca	05 Jacas Chico
10 Huánuco	11 Yarowilca	06 Obas
10 Huánuco	11 Yarowilca	07 Pampamarca
10 Huánuco	11 Yarowilca	08 Choras

Departamento de Ica

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
11 Ica		
11 Ica	01 Ica	
11 Ica	01 Ica	01 Ica
11 Ica	01 Ica	02 La Tinguiña
11 Ica	01 Ica	03 Los Aquijes
11 Ica	01 Ica	04 Ocucaje
11 Ica	01 Ica	05 Pachacutec
11 Ica	01 Ica	06 Parcona
11 Ica	01 Ica	07 Pueblo Nuevo
11 Ica	01 Ica	08 Salas
11 Ica	01 Ica	09 San José de Los Molinos
11 Ica	01 Ica	10 San Juan Bautista
11 Ica	01 Ica	11 Santiago
11 Ica	01 Ica	12 Subtanjalla
11 Ica	01 Ica	13 Tate
11 Ica	01 Ica	14 Yauca del Rosario
11 Ica	02 Chincha	
11 Ica	02 Chincha	01 Chincha Alta
11 Ica	02 Chincha	02 Alto Laran
11 Ica	02 Chincha	03 Chavin
11 Ica	02 Chincha	04 Chincha Baja
11 Ica	02 Chincha	05 El Carmen
11 Ica	02 Chincha	06 Grocio Prado
11 Ica	02 Chincha	07 Pueblo Nuevo
11 Ica	02 Chincha	08 San Juan de Yanac
11 Ica	02 Chincha	09 San Pedro de Huacarpana
11 Ica	02 Chincha	10 Sunampe
11 Ica	02 Chincha	11 Tambo de Mora
11 Ica	03 Nasca	
11 Ica	03 Nasca	01 Nasca
11 Ica	03 Nasca	02 Changuillo
11 Ica	03 Nasca	03 El Ingenio
11 Ica	03 Nasca	04 Marcona
11 Ica	03 Nasca	05 Vista Alegre
11 Ica	04 Palpa	
11 Ica	04 Palpa	01 Palpa
11 Ica	04 Palpa	02 Llipata
11 Ica	04 Palpa	03 Río Grande
11 Ica	04 Palpa	04 Santa Cruz
11 Ica	04 Palpa	05 Tibillo
11 Ica	05 Pisco	
11 Ica	05 Pisco	01 Pisco
11 Ica	05 Pisco	02 Huancano
11 Ica	05 Pisco	03 Humay
11 Ica	05 Pisco	04 Independencia
11 Ica	05 Pisco	05 Paracas
11 Ica	05 Pisco	06 San Andrés
11 Ica	05 Pisco	07 San Clemente
11 Ica	05 Pisco	08 Tupac Amaru Inca

Departamento de Junín

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
12 Junín		
12 Junín	01 Huancayo	
12 Junín	01 Huancayo	01 Huancayo
12 Junín	01 Huancayo	04 Carhuacallanga
12 Junín	01 Huancayo	05 Chacapampa
12 Junín	01 Huancayo	06 Chicche
12 Junín	01 Huancayo	07 Chilca
12 Junín	01 Huancayo	08 Chongos Alto
12 Junín	01 Huancayo	11 Chupuro
12 Junín	01 Huancayo	12 Colca
12 Junín	01 Huancayo	13 Cullhuas
12 Junín	01 Huancayo	14 El Tambo
12 Junín	01 Huancayo	16 Huacrapuquio
12 Junín	01 Huancayo	17 Hualhuas
12 Junín	01 Huancayo	19 Huancan
12 Junín	01 Huancayo	20 Huasicancha
12 Junín	01 Huancayo	21 Huayucachi
12 Junín	01 Huancayo	22 Ingenio
12 Junín	01 Huancayo	24 Pariahuanca
12 Junín	01 Huancayo	25 Pilcomayo
12 Junín	01 Huancayo	26 Pucara
12 Junín	01 Huancayo	27 Quichuay
12 Junín	01 Huancayo	28 Quilcas
12 Junín	01 Huancayo	29 San Agustín
12 Junín	01 Huancayo	30 San Jerónimo de Tunan
12 Junín	01 Huancayo	32 Saño
12 Junín	01 Huancayo	33 Sapallanga
12 Junín	01 Huancayo	34 Sicaya
12 Junín	01 Huancayo	Acobamba
12 Junín	01 Huancayo	36 Viques
12 Junín	02 Concepción	
12 Junín	02 Concepción	01 Concepción
12 Junín	02 Concepción	02 Aco
12 Junín	02 Concepción	03 Andamarca
12 Junín	02 Concepción	04 Chambara
12 Junín	02 Concepción	05 Cochas
12 Junín	02 Concepción	06 Comas
12 Junín	02 Concepción	07 Heroínas Toledo
12 Junín	02 Concepción	08 Manzanares
12 Junín	02 Concepción	09 Mariscal Castilla
12 Junín	02 Concepción	10 Matahuasi
12 Junín	02 Concepción	11 Mito
12 Junín	02 Concepción	12 Nueve de Julio
12 Junín	02 Concepción	13 Orcotuna
12 Junín	02 Concepción	14 San José de Quero
12 Junín	02 Concepción	15 Santa Rosa de Ocopa
12 Junín	03 Chanchamayo	
12 Junín	03 Chanchamayo	01 Chanchamayo
12 Junín	03 Chanchamayo	02 Perene
12 Junín	03 Chanchamayo	03 Pichanaqui
12 Junín	03 Chanchamayo	04 San Luis de Shuaro
12 Junín	03 Chanchamayo	05 San Ramón
12 Junín	03 Chanchamayo	06 Vitoc
12 Junín	04 Jauja	
12 Junín	04 Jauja	01 Jauja
12 Junín	04 Jauja	02 Acolla
12 Junín	04 Jauja	03 Apata
12 Junín	04 Jauja	04 Ataura
12 Junín	04 Jauja	05 Canchayllo
12 Junín	04 Jauja	06 Curicaca
12 Junín	04 Jauja	07 El Mantaro
12 Junín	04 Jauja	08 Huamali
12 Junín	04 Jauja	09 Huaripampa
12 Junín	04 Jauja	10 Huertas
12 Junín	04 Jauja	11 Janjaillo
12 Junín	04 Jauja	12 Julcán
12 Junín	04 Jauja	13 Leonor Ordóñez
12 Junín	04 Jauja	14 Llocllapampa
12 Junín	04 Jauja	15 Marco
12 Junín	04 Jauja	16 Masma
12 Junín	04 Jauja	17 Masma Chicche
12 Junín	04 Jauja	18 Molinos
12 Junín	04 Jauja	19 Monobamba
12 Junín	04 Jauja	20 Muqui
12 Junín	04 Jauja	21 Muquiyauyo
12 Junín	04 Jauja	22 Paca
12 Junín	04 Jauja	23 Paccha
12 Junín	04 Jauja	24 Pancan
12 Junín	04 Jauja	25 Parco
12 Junín	04 Jauja	26 Pomacancha
12 Junín	04 Jauja	27 Ricran
12 Junín	04 Jauja	28 San Lorenzo
12 Junín	04 Jauja	29 San Pedro de Chunan
12 Junín	04 Jauja	30 Sausa
12 Junín	04 Jauja	31 Sincos
12 Junín	04 Jauja	32 Tunan Marca
12 Junín	04 Jauja	33 Yauli
12 Junín	04 Jauja	34 Yauyos
12 Junín	05 Junín	
12 Junín	05 Junín	01 Junin
12 Junín	05 Junín	02 Carhuamayo
12 Junín	05 Junín	03 Ondores
12 Junín	05 Junín	04 Ulcumayo
12 Junín	06 Satipo	
12 Junín	06 Satipo	01 Satipo
12 Junín	06 Satipo	02 Coviriali
12 Junín	06 Satipo	03 Llaylla
12 Junín	06 Satipo	04 Mazamari
12 Junín	06 Satipo	05 Pampa Hermosa
12 Junín	06 Satipo	06 Pangoa
12 Junín	06 Satipo	07 Río Negro
12 Junín	06 Satipo	08 Río Tambo
12 Junín	06 Satipo	09 Vizcatan del Ene
12 Junín	07 Tarma	
12 Junín	07 Tarma	01 Tarma
12 Junín	07 Tarma	02 Acobamba
12 Junín	07 Tarma	03 Huaricolca
12 Junín	07 Tarma	04 Huasahuasi
12 Junín	07 Tarma	05 La Unión
12 Junín	07 Tarma	06 Palca
12 Junín	07 Tarma	07 Palcamayo
12 Junín	07 Tarma	08 San Pedro de Cajas
12 Junín	07 Tarma	09 Tapo
12 Junín	08 Yauli	
12 Junín	08 Yauli	01 La Oroya
12 Junín	08 Yauli	02 Chacapalpa
12 Junín	08 Yauli	03 Huay-Huay
12 Junín	08 Yauli	04 Marcapomacocha
12 Junín	08 Yauli	05 Morococha
12 Junín	08 Yauli	06 Paccha
12 Junín	08 Yauli	Carhuacayan
12 Junín	08 Yauli	08 Santa Rosa de Sacco
12 Junín	08 Yauli	09 Suitucancha
12 Junín	08 Yauli	10 Yauli
12 Junín	09 Chupaca	
12 Junín	09 Chupaca	01 Chupaca
12 Junín	09 Chupaca	02 Ahuac
12 Junín	09 Chupaca	03 Chongos Bajo
12 Junín	09 Chupaca	04 Huachac
12 Junín	09 Chupaca	05 Huamancaca Chico
12 Junín	09 Chupaca	06 San Juan de Iscos
12 Junín	09 Chupaca	07 San Juan de Jarpa
12 Junín	09 Chupaca	08 Tres de Diciembre
12 Junín	09 Chupaca	09 Yanacancha

Departamento de La Libertad

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
13 La Libertad		
13 La Libertad	01 Trujillo	
13 La Libertad	01 Trujillo	01 Trujillo
13 La Libertad	01 Trujillo	02 El Porvenir
13 La Libertad	01 Trujillo	03 Florencia de Mora
13 La Libertad	01 Trujillo	04 Huanchaco
13 La Libertad	01 Trujillo	05 La Esperanza
13 La Libertad	01 Trujillo	06 Laredo
13 La Libertad	01 Trujillo	07 Moche
13 La Libertad	01 Trujillo	08 Poroto
13 La Libertad	01 Trujillo	09 Salaverry
13 La Libertad	01 Trujillo	10 Simbal
13 La Libertad	01 Trujillo	11 Victor Larco Herrera
13 La Libertad	02 Ascope	
13 La Libertad	02 Ascope	01 Ascope
13 La Libertad	02 Ascope	02 Chicama
13 La Libertad	02 Ascope	03 Chocope
13 La Libertad	02 Ascope	04 Magdalena de Cao
13 La Libertad	02 Ascope	05 Paijan
13 La Libertad	02 Ascope	06 Rázuri
13 La Libertad	02 Ascope	07 Santiago de Cao
13 La Libertad	02 Ascope	08 Casa Grande
13 La Libertad	03 Bolívar	
13 La Libertad	03 Bolívar	01 Bolívar
13 La Libertad	03 Bolívar	02 Bambamarca
13 La Libertad	03 Bolívar	03 Condormarca
13 La Libertad	03 Bolívar	04 Longotea
13 La Libertad	03 Bolívar	05 Uchumarca
13 La Libertad	03 Bolívar	06 Ucuncha
13 La Libertad	04 Chepén	
13 La Libertad	04 Chepén	01 Chepen
13 La Libertad	04 Chepén	02 Pacanga
13 La Libertad	04 Chepén	03 Pueblo Nuevo
13 La Libertad	05 Julcán	
13 La Libertad	05 Julcán	01 Julcan
13 La Libertad	05 Julcán	02 Calamarca
13 La Libertad	05 Julcán	03 Carabamba
13 La Libertad	05 Julcán	04 Huaso
13 La Libertad	06 Otuzco	
13 La Libertad	06 Otuzco	01 Otuzco
13 La Libertad	06 Otuzco	02 Agallpampa
13 La Libertad	06 Otuzco	04 Charat
13 La Libertad	06 Otuzco	05 Huaranchal
13 La Libertad	06 Otuzco	06 La Cuesta
13 La Libertad	06 Otuzco	08 Mache
13 La Libertad	06 Otuzco	10 Paranday
13 La Libertad	06 Otuzco	11 Salpo
13 La Libertad	06 Otuzco	13 Sinsicap
13 La Libertad	06 Otuzco	14 Usquil
13 La Libertad	07 Pacasmayo	
13 La Libertad	07 Pacasmayo	01 San Pedro de Lloc
13 La Libertad	07 Pacasmayo	02 Guadalupe
13 La Libertad	07 Pacasmayo	03 Jequetepeque
13 La Libertad	07 Pacasmayo	04 Pacasmayo
13 La Libertad	07 Pacasmayo	05 San José
13 La Libertad	08 Pataz	
13 La Libertad	08 Pataz	01 Tayabamba
13 La Libertad	08 Pataz	02 Buldibuyo
13 La Libertad	08 Pataz	03 Chillia
13 La Libertad	08 Pataz	04 Huancaspata
13 La Libertad	08 Pataz	05 Huaylillas
13 La Libertad	08 Pataz	06 Huayo
13 La Libertad	08 Pataz	07 Ongon
13 La Libertad	08 Pataz	08 Parcoy
13 La Libertad	08 Pataz	09 Pataz
13 La Libertad	08 Pataz	10 Pias
13 La Libertad	08 Pataz	11 Santiago de Challas
13 La Libertad	08 Pataz	12 Taurija
13 La Libertad	08 Pataz	13 Urpay
13 La Libertad	09 Sánchez Carrión	
13 La Libertad	09 Sánchez Carrión	01 Huamachuco
13 La Libertad	09 Sánchez Carrión	02 Chugay
13 La Libertad	09 Sánchez Carrión	03 Cochorco
13 La Libertad	09 Sánchez Carrión	04 Curgos
13 La Libertad	09 Sánchez Carrión	05 Marcabal
13 La Libertad	09 Sánchez Carrión	06 Sanagoran
13 La Libertad	09 Sánchez Carrión	07 Sarin
13 La Libertad	09 Sánchez Carrión	08 Sartimbamba
13 La Libertad	10 Santiago de Chuco	
13 La Libertad	10 Santiago de Chuco	01 Santiago de Chuco
13 La Libertad	10 Santiago de Chuco	02 Angasmarca
13 La Libertad	10 Santiago de Chuco	03 Cachicadan
13 La Libertad	10 Santiago de Chuco	04 Mollebamba
13 La Libertad	10 Santiago de Chuco	05 Mollepata
13 La Libertad	10 Santiago de Chuco	06 Quiruvilca
13 La Libertad	10 Santiago de Chuco	07 Santa Cruz de Chuca
13 La Libertad	10 Santiago de Chuco	08 Sitabamba
13 La Libertad	11 Gran Chimú	
13 La Libertad	11 Gran Chimú	01 Cascas
13 La Libertad	11 Gran Chimú	02 Lucma
13 La Libertad	11 Gran Chimú	03 Marmot
13 La Libertad	11 Gran Chimú	04 Sayapullo
13 La Libertad	12 Virú	
13 La Libertad	12 Virú	01 Viru
13 La Libertad	12 Virú	02 Chao
13 La Libertad	12 Virú	03 Guadalupito

Departamento de Lambayeque

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	**Provincia**	**Distrito**
14 Lambayeque		
14 Lambayeque	01 Chiclayo	
14 Lambayeque	01 Chiclayo	01 Chiclayo
14 Lambayeque	01 Chiclayo	02 Chongoyape
14 Lambayeque	01 Chiclayo	03 Eten
14 Lambayeque	01 Chiclayo	04 Eten Puerto
14 Lambayeque	01 Chiclayo	05 José Leonardo Ortiz
14 Lambayeque	01 Chiclayo	06 La Victoria
14 Lambayeque	01 Chiclayo	07 Lagunas
14 Lambayeque	01 Chiclayo	08 Monsefu
14 Lambayeque	01 Chiclayo	09 Nueva Arica
14 Lambayeque	01 Chiclayo	10 Oyotun
14 Lambayeque	01 Chiclayo	11 Picsi
14 Lambayeque	01 Chiclayo	12 Pimentel
14 Lambayeque	01 Chiclayo	13 Reque
14 Lambayeque	01 Chiclayo	14 Santa Rosa
14 Lambayeque	01 Chiclayo	15 Saña
14 Lambayeque	01 Chiclayo	16 Cayalti
14 Lambayeque	01 Chiclayo	17 Patapo
14 Lambayeque	01 Chiclayo	18 Pomalca
14 Lambayeque	01 Chiclayo	19 Pucala
14 Lambayeque	01 Chiclayo	20 Tuman
14 Lambayeque	02 Ferreñafe	
14 Lambayeque	02 Ferreñafe	01 Ferreñafe
14 Lambayeque	02 Ferreñafe	02 Cañaris
14 Lambayeque	02 Ferreñafe	03 Incahuasi
14 Lambayeque	02 Ferreñafe	Muro
14 Lambayeque	02 Ferreñafe	05 Pitipo
14 Lambayeque	02 Ferreñafe	06 Pueblo Nuevo
14 Lambayeque	03 Lambayeque	
14 Lambayeque	03 Lambayeque	01 Lambayeque
14 Lambayeque	03 Lambayeque	02 Chochope
14 Lambayeque	03 Lambayeque	03 Illimo
14 Lambayeque	03 Lambayeque	04 Jayanca
14 Lambayeque	03 Lambayeque	05 Mochumi
14 Lambayeque	03 Lambayeque	06 Morrope
14 Lambayeque	03 Lambayeque	07 Motupe
14 Lambayeque	03 Lambayeque	08 Olmos
14 Lambayeque	03 Lambayeque	09 Pacora
14 Lambayeque	03 Lambayeque	10 Salas
14 Lambayeque	03 Lambayeque	11 San José
14 Lambayeque	03 Lambayeque	12 Tucume

Departamento de Lima

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
15 Lima		
15 Lima	01 Lima	
15 Lima	01 Lima	01 Lima
15 Lima	01 Lima	02 Ancón
15 Lima	01 Lima	03 Ate
15 Lima	01 Lima	04 Barranco
15 Lima	01 Lima	05 Breña
15 Lima	01 Lima	06 Carabayllo
15 Lima	01 Lima	07 Chaclacayo
15 Lima	01 Lima	08 Chorrillos
15 Lima	01 Lima	09 Cieneguilla
15 Lima	01 Lima	10 Comas
15 Lima	01 Lima	11 El Agustino
15 Lima	01 Lima	12 Independencia
15 Lima	01 Lima	13 Jesús María
15 Lima	01 Lima	14 La Molina
15 Lima	01 Lima	15 La Victoria
15 Lima	01 Lima	16 Lince
15 Lima	01 Lima	17 Los Olivos
15 Lima	01 Lima	18 Lurigancho
15 Lima	01 Lima	19 Lurin
15 Lima	01 Lima	20 Magdalena del Mar
15 Lima	01 Lima	21 Pueblo Libre
15 Lima	01 Lima	22 Miraflores
15 Lima	01 Lima	23 Pachacamac
15 Lima	01 Lima	24 Pucusana
15 Lima	01 Lima	25 Puente Piedra
15 Lima	01 Lima	26 Punta Hermosa
15 Lima	01 Lima	27 Punta Negra
15 Lima	01 Lima	28 Rímac
15 Lima	01 Lima	29 San Bartolo
15 Lima	01 Lima	30 San Borja
15 Lima	01 Lima	31 San Isidro
15 Lima	01 Lima	32 San Juan de Lurigancho
15 Lima	01 Lima	33 San Juan de Miraflores
15 Lima	01 Lima	34 San Luis
15 Lima	01 Lima	35 San Martín de Porres
15 Lima	01 Lima	36 San Miguel
15 Lima	01 Lima	37 Santa Anita
15 Lima	01 Lima	38 Santa María del Mar
15 Lima	01 Lima	39 Santa Rosa
15 Lima	01 Lima	40 Santiago de Surco
15 Lima	01 Lima	41 Surquillo
15 Lima	01 Lima	42 Villa El Salvador
15 Lima	01 Lima	43 Villa María del Triunfo
15 Lima	02 Barranca	
15 Lima	02 Barranca	01 Barranca
15 Lima	02 Barranca	02 Paramonga
15 Lima	02 Barranca	03 Pativilca
15 Lima	02 Barranca	04 Supe
15 Lima	02 Barranca	05 Supe Puerto
15 Lima	03 Cajatambo	
15 Lima	03 Cajatambo	01 Cajatambo
15 Lima	03 Cajatambo	02 Copa
15 Lima	03 Cajatambo	03 Gorgor
15 Lima	03 Cajatambo	04 Huancapon
15 Lima	03 Cajatambo	05 Manas
15 Lima	04 Canta	
15 Lima	04 Canta	01 Canta
15 Lima	04 Canta	02 Arahuay
15 Lima	04 Canta	03 Huamantanga
15 Lima	04 Canta	04 Huaros
15 Lima	04 Canta	05 Lachaqui
15 Lima	04 Canta	06 San Buenaventura
15 Lima	04 Canta	07 Santa Rosa de Quives
15 Lima	05 Cañete	
15 Lima	05 Cañete	01 San Vicente de Cañete
15 Lima	05 Cañete	02 Asia
15 Lima	05 Cañete	03 Calango
15 Lima	05 Cañete	04 Cerro Azul
15 Lima	05 Cañete	05 Chilca
15 Lima	05 Cañete	06 Coayllo
15 Lima	05 Cañete	07 Imperial
15 Lima	05 Cañete	08 Lunahuana
15 Lima	05 Cañete	09 Mala
15 Lima	05 Cañete	10 Nuevo Imperial
15 Lima	05 Cañete	11 Pacaran
15 Lima	05 Cañete	12 Quilmana
15 Lima	05 Cañete	13 San Antonio
15 Lima	05 Cañete	14 San Luis
15 Lima	05 Cañete	15 Santa Cruz de Flores
15 Lima	05 Cañete	16 Zúñiga
15 Lima	06 Huaral	
15 Lima	06 Huaral	01 Huaral
15 Lima	06 Huaral	02 Atavillos Alto
15 Lima	06 Huaral	03 Atavillos Bajo
15 Lima	06 Huaral	04 Aucallama
15 Lima	06 Huaral	05 Chancay
15 Lima	06 Huaral	06 Ihuari
15 Lima	06 Huaral	07 Lampian
15 Lima	06 Huaral	08 Pacaraos
15 Lima	06 Huaral	09 San Miguel de Acos
15 Lima	06 Huaral	10 Santa Cruz de Andamarca
15 Lima	06 Huaral	11 Sumbilca
15 Lima	06 Huaral	12 Veintisiete de Noviembre
15 Lima	07 Huarochiri	
15 Lima	07 Huarochiri	01 Matucana
15 Lima	07 Huarochiri	02 Antioquia
15 Lima	07 Huarochiri	03 Callahuanca
15 Lima	07 Huarochiri	04 Carampoma
15 Lima	07 Huarochiri	05 Chicla
15 Lima	07 Huarochiri	06 Cuenca
15 Lima	07 Huarochiri	07 Huachupampa
15 Lima	07 Huarochiri	08 Huanza
15 Lima	07 Huarochiri	09 Huarochiri
15 Lima	07 Huarochiri	10 Lahuaytambo
15 Lima	07 Huarochiri	11 Langa
15 Lima	07 Huarochiri	12 Laraos
15 Lima	07 Huarochiri	13 Mariatana
15 Lima	07 Huarochiri	14 Ricardo Palma
15 Lima	07 Huarochiri	15 San Andrés de Tupicocha
15 Lima	07 Huarochiri	16 San Antonio
15 Lima	07 Huarochiri	17 San Bartolomé
15 Lima	07 Huarochiri	18 San Damian
15 Lima	07 Huarochiri	19 San Juan de Iris
15 Lima	07 Huarochiri	20 San Juan de Tantaranche
15 Lima	07 Huarochiri	21 San Lorenzo de Quinti
15 Lima	07 Huarochiri	22 San Mateo
15 Lima	07 Huarochiri	23 San Mateo de Otao
15 Lima	07 Huarochiri	24 San Pedro de Casta
15 Lima	07 Huarochiri	25 San Pedro de Huancayre
15 Lima	07 Huarochiri	26 Sangallaya
15 Lima	07 Huarochiri	27 Santa Cruz de Cocachacra
15 Lima	07 Huarochiri	28 Santa Eulalia
15 Lima	07 Huarochiri	29 Santiago de Anchucaya
15 Lima	07 Huarochiri	30 Santiago de Tuna
15 Lima	07 Huarochiri	Olleros
15 Lima	07 Huarochiri	32 Surco
15 Lima	08 Huaura	
15 Lima	08 Huaura	01 Huacho
15 Lima	08 Huaura	02 Ambar
15 Lima	08 Huaura	03 Caleta de Carquin
15 Lima	08 Huaura	04 Checras
15 Lima	08 Huaura	05 Hualmay
15 Lima	08 Huaura	06 Huaura
15 Lima	08 Huaura	07 Leoncio Prado
15 Lima	08 Huaura	08 Paccho
15 Lima	08 Huaura	09 Santa Leonor
15 Lima	08 Huaura	10 Santa María
15 Lima	08 Huaura	11 Sayan
15 Lima	08 Huaura	12 Vegueta
15 Lima	09 Oyón	
15 Lima	09 Oyón	01 Oyon
15 Lima	09 Oyón	02 Andajes
15 Lima	09 Oyón	03 Caujul
15 Lima	09 Oyón	04 Cochamarca
15 Lima	09 Oyón	05 Navan
15 Lima	09 Oyón	06 Pachangara
15 Lima	10 Yauyos	
15 Lima	10 Yauyos	01 Yauyos
15 Lima	10 Yauyos	02 Alis
15 Lima	10 Yauyos	03 Allauca
15 Lima	10 Yauyos	04 Ayaviri
15 Lima	10 Yauyos	05 Azángaro
15 Lima	10 Yauyos	06 Cacra
15 Lima	10 Yauyos	07 Carania
15 Lima	10 Yauyos	08 Catahuasi
15 Lima	10 Yauyos	09 Chocos
15 Lima	10 Yauyos	10 Cochas
15 Lima	10 Yauyos	11 Colonia
15 Lima	10 Yauyos	12 Hongos
15 Lima	10 Yauyos	13 Huampara
15 Lima	10 Yauyos	14 Huancaya
15 Lima	10 Yauyos	15 Huangascar
15 Lima	10 Yauyos	16 Huantan
15 Lima	10 Yauyos	17 Huañec
15 Lima	10 Yauyos	18 Laraos
15 Lima	10 Yauyos	19 Lincha
15 Lima	10 Yauyos	20 Madean
15 Lima	10 Yauyos	21 Miraflores
15 Lima	10 Yauyos	22 Omas
15 Lima	10 Yauyos	23 Putinza
15 Lima	10 Yauyos	24 Quinches
15 Lima	10 Yauyos	25 Quinocay
15 Lima	10 Yauyos	26 San Joaquín
15 Lima	10 Yauyos	27 San Pedro de Pilas
15 Lima	10 Yauyos	28 Tanta
15 Lima	10 Yauyos	29 Tauripampa
15 Lima	10 Yauyos	30 Tomas
15 Lima	10 Yauyos	31 Tupe
15 Lima	10 Yauyos	32 Viñac
15 Lima	10 Yauyos	33 Vitis

Departamento de Loreto

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
16 Loreto		
16 Loreto	01 Maynas	
16 Loreto	01 Maynas	01 Iquitos
16 Loreto	01 Maynas	02 Alto Nanay
16 Loreto	01 Maynas	03 Fernando Lores
16 Loreto	01 Maynas	04 Indiana
16 Loreto	01 Maynas	05 Las Amazonas
16 Loreto	01 Maynas	06 Mazan
16 Loreto	01 Maynas	07 Napo
16 Loreto	01 Maynas	08 Punchana
16 Loreto	01 Maynas	10 Torres Causana
16 Loreto	01 Maynas	12 Belén
16 Loreto	01 Maynas	13 San Juan Bautista
16 Loreto	02 Alto Amazonas	
16 Loreto	02 Alto Amazonas	01 Yurimaguas
16 Loreto	02 Alto Amazonas	02 Balsapuerto
16 Loreto	02 Alto Amazonas	05 Jeberos
16 Loreto	02 Alto Amazonas	06 Lagunas
16 Loreto	02 Alto Amazonas	10 Santa Cruz
16 Loreto	02 Alto Amazonas	11 Teniente Cesar López Rojas
16 Loreto	03 Loreto	
16 Loreto	03 Loreto	01 Nauta
16 Loreto	03 Loreto	02 Parinari
16 Loreto	03 Loreto	03 Tigre
16 Loreto	03 Loreto	04 Trompeteros
16 Loreto	03 Loreto	05 Urarinas
16 Loreto	Castilla	
16 Loreto	Castilla	01 Ramón Castilla
16 Loreto	Castilla	02 Pebas
16 Loreto	Castilla	03 Yavari
16 Loreto	Castilla	04 San Pablo
16 Loreto	05 Requena	
16 Loreto	05 Requena	01 Requena
16 Loreto	05 Requena	02 Alto Tapiche
16 Loreto	05 Requena	03 Capelo
16 Loreto	05 Requena	04 Emilio San Martín
16 Loreto	05 Requena	05 Maquia
16 Loreto	05 Requena	06 Puinahua
16 Loreto	05 Requena	07 Saquena
16 Loreto	05 Requena	08 Soplin
16 Loreto	05 Requena	09 Tapiche
16 Loreto	05 Requena	10 Jenaro Herrera
16 Loreto	05 Requena	11 Yaquerana
16 Loreto	06 Ucayali	
16 Loreto	06 Ucayali	01 Contamana
16 Loreto	06 Ucayali	02 Inahuaya
16 Loreto	06 Ucayali	03 Padre Márquez
16 Loreto	06 Ucayali	04 Pampa Hermosa
16 Loreto	06 Ucayali	05 Sarayacu
16 Loreto	06 Ucayali	06 Vargas Guerra
16 Loreto	07 Datem del Marañón	
16 Loreto	07 Datem del Marañón	01 Barranca
16 Loreto	07 Datem del Marañón	02 Cahuapanas
16 Loreto	07 Datem del Marañón	03 Manseriche
16 Loreto	07 Datem del Marañón	04 Morona
16 Loreto	07 Datem del Marañón	05 Pastaza
16 Loreto	07 Datem del Marañón	06 Andoas
16 Loreto	08 Putumayo	
16 Loreto	08 Putumayo	01 Putumayo
16 Loreto	08 Putumayo	02 Rosa Panduro
16 Loreto	08 Putumayo	03 Teniente Manuel Clavero
16 Loreto	08 Putumayo	04 Yaguas

Departamento de Madre de Dios

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
17 Madre de Dios		
17 Madre de Dios	01 Tambopata	
17 Madre de Dios	01 Tambopata	01 Tambopata
17 Madre de Dios	01 Tambopata	02 Inambari
17 Madre de Dios	01 Tambopata	03 Las Piedras
17 Madre de Dios	01 Tambopata	04 Laberinto
17 Madre de Dios	02 Manu	
17 Madre de Dios	02 Manu	01 Manu
17 Madre de Dios	02 Manu	02 Fitzcarrald
17 Madre de Dios	02 Manu	03 Madre de Dios
17 Madre de Dios	02 Manu	04 Huepetuhe
17 Madre de Dios	03 Tahuamanu	
17 Madre de Dios	03 Tahuamanu	01 Iñapari
17 Madre de Dios	03 Tahuamanu	02 Iberia
17 Madre de Dios	03 Tahuamanu	03 Tahuamanu

Departamento de Moquegua

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
18 Moquegua		
18 Moquegua	01 Mariscal Nieto	
18 Moquegua	01 Mariscal Nieto	01 Moquegua
18 Moquegua	01 Mariscal Nieto	02 Carumas
18 Moquegua	01 Mariscal Nieto	03 Cuchumbaya
18 Moquegua	01 Mariscal Nieto	04 Samegua
18 Moquegua	01 Mariscal Nieto	05 San Cristóbal
18 Moquegua	01 Mariscal Nieto	06 Torata
18 Moquegua	02 General Sánchez Cerro	
18 Moquegua	02 General Sánchez Cerro	01 Omate
18 Moquegua	02 General Sánchez Cerro	02 Chojata
18 Moquegua	02 General Sánchez Cerro	03 Coalaque
18 Moquegua	02 General Sánchez Cerro	04 Ichuña
18 Moquegua	02 General Sánchez Cerro	05 La Capilla
18 Moquegua	02 General Sánchez Cerro	06 Lloque
18 Moquegua	02 General Sánchez Cerro	07 Matalaque
18 Moquegua	02 General Sánchez Cerro	08 Puquina
18 Moquegua	02 General Sánchez Cerro	09 Quinistaquillas
18 Moquegua	02 General Sánchez Cerro	10 Ubinas
18 Moquegua	02 General Sánchez Cerro	11 Yunga
18 Moquegua	03 Ilo	
18 Moquegua	03 Ilo	01 Ilo
18 Moquegua	03 Ilo	02 El Algarrobal
18 Moquegua	03 Ilo	03 Pacocha

Departamento de Pasco

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
19 Pasco		
19 Pasco	01 Pasco	
19 Pasco	01 Pasco	01 Chaupimarca
19 Pasco	01 Pasco	02 Huachon
19 Pasco	01 Pasco	03 Huariaca
19 Pasco	01 Pasco	04 Huayllay
19 Pasco	01 Pasco	05 Ninacaca
19 Pasco	01 Pasco	06 Pallanchacra
19 Pasco	01 Pasco	07 Paucartambo
19 Pasco	01 Pasco	Yarusyacan
19 Pasco	01 Pasco	09 Simon Bolívar
19 Pasco	01 Pasco	10 Ticlacayan
19 Pasco	01 Pasco	11 Tinyahuarco
19 Pasco	01 Pasco	12 Vicco
19 Pasco	01 Pasco	13 Yanacancha
19 Pasco	02 Daniel Alcides Carrión	
19 Pasco	02 Daniel Alcides Carrión	01 Yanahuanca
19 Pasco	02 Daniel Alcides Carrión	02 Chacayan
19 Pasco	02 Daniel Alcides Carrión	03 Goyllarisquizga
19 Pasco	02 Daniel Alcides Carrión	04 Paucar
19 Pasco	02 Daniel Alcides Carrión	05 San Pedro de Pillao
19 Pasco	02 Daniel Alcides Carrión	06 Santa Ana de Tusi
19 Pasco	02 Daniel Alcides Carrión	07 Tapuc
19 Pasco	02 Daniel Alcides Carrión	08 Vilcabamba
19 Pasco	03 Oxapampa	
19 Pasco	03 Oxapampa	01 Oxapampa
19 Pasco	03 Oxapampa	02 Chontabamba
19 Pasco	03 Oxapampa	03 Huancabamba
19 Pasco	03 Oxapampa	04 Palcazu
19 Pasco	03 Oxapampa	05 Pozuzo
19 Pasco	03 Oxapampa	06 Puerto Bermúdez
19 Pasco	03 Oxapampa	07 Villa Rica
19 Pasco	03 Oxapampa	08 Constitución

Departamento de Piura

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
20 Piura		
20 Piura	01 Piura	
20 Piura	01 Piura	01 Piura
20 Piura	01 Piura	04 Castilla
20 Piura	01 Piura	05 Catacaos
20 Piura	01 Piura	07 Cura Mori
20 Piura	01 Piura	08 El Tallan
20 Piura	01 Piura	09 La Arena
20 Piura	01 Piura	10 La Unión
20 Piura	01 Piura	11 Las Lomas
20 Piura	01 Piura	14 Tambo Grande
20 Piura	01 Piura	15 Veintiseis de Octubre
20 Piura	02 Ayabaca	
20 Piura	02 Ayabaca	01 Ayabaca
20 Piura	02 Ayabaca	02 Frias
20 Piura	02 Ayabaca	03 Jilili
20 Piura	02 Ayabaca	04 Lagunas
20 Piura	02 Ayabaca	05 Montero
20 Piura	02 Ayabaca	06 Pacaipampa
20 Piura	02 Ayabaca	07 Paimas
20 Piura	02 Ayabaca	08 Sapillica
20 Piura	02 Ayabaca	09 Sicchez
20 Piura	02 Ayabaca	10 Suyo
20 Piura	03 Huancabamba	
20 Piura	03 Huancabamba	01 Huancabamba
20 Piura	03 Huancabamba	02 Canchaque
20 Piura	03 Huancabamba	03 El Carmen de la Frontera
20 Piura	03 Huancabamba	04 Huarmaca
20 Piura	03 Huancabamba	05 Lalaquiz
20 Piura	03 Huancabamba	06 San Miguel de El Faique
20 Piura	03 Huancabamba	07 Sondor
20 Piura	03 Huancabamba	08 Sondorillo
20 Piura	04 Morropón	
20 Piura	04 Morropón	01 Chulucanas
20 Piura	04 Morropón	02 Buenos Aires
20 Piura	04 Morropón	03 Chalaco
20 Piura	04 Morropón	04 La Matanza
20 Piura	04 Morropón	05 Morropon
20 Piura	04 Morropón	06 Salitral
20 Piura	04 Morropón	07 San Juan de Bigote
20 Piura	04 Morropón	08 Santa Catalina de Mossa
20 Piura	04 Morropón	09 Santo Domingo
20 Piura	04 Morropón	10 Yamango
20 Piura	05 Paita	
20 Piura	05 Paita	01 Paita
20 Piura	05 Paita	02 Amotape
20 Piura	05 Paita	03 Arenal
20 Piura	05 Paita	04 Colan
20 Piura	05 Paita	05 La Huaca
20 Piura	05 Paita	06 Tamarindo
20 Piura	05 Paita	07 Vichayal
20 Piura	06 Sullana	
20 Piura	06 Sullana	01 Sullana
20 Piura	06 Sullana	02 Bellavista
20 Piura	06 Sullana	03 Ignacio Escudero
20 Piura	06 Sullana	04 Lancones
20 Piura	06 Sullana	05 Marcavelica
20 Piura	06 Sullana	06 Miguel Checa
20 Piura	06 Sullana	07 Querecotillo
20 Piura	06 Sullana	08 Salitral
20 Piura	07 Talara	
20 Piura	07 Talara	01 Pariñas
20 Piura	07 Talara	02 El Alto
20 Piura	07 Talara	03 La Brea
20 Piura	07 Talara	04 Lobitos
20 Piura	07 Talara	05 Los Organos
20 Piura	07 Talara	06 Mancora
20 Piura	08 Sechura	
20 Piura	08 Sechura	01 Sechura
20 Piura	08 Sechura	02 Bellavista de la Unión
20 Piura	08 Sechura	03 Bernal
20 Piura	08 Sechura	04 Cristo Nos Valga
20 Piura	08 Sechura	05 Vice
20 Piura	08 Sechura	06 Rinconada Llicuar

Departamento de Puno

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
21 Puno		
21 Puno	01 Puno	
21 Puno	01 Puno	01 Puno
21 Puno	01 Puno	02 Acora
21 Puno	01 Puno	03 Amantani
21 Puno	01 Puno	04 Atuncolla
21 Puno	01 Puno	05 Capachica
21 Puno	01 Puno	06 Chucuito
21 Puno	01 Puno	07 Coata
21 Puno	01 Puno	08 Huata
21 Puno	01 Puno	09 Mañazo
21 Puno	01 Puno	10 Paucarcolla
21 Puno	01 Puno	11 Pichacani
21 Puno	01 Puno	12 Plateria
21 Puno	01 Puno	13 San Antonio
21 Puno	01 Puno	14 Tiquillaca
21 Puno	01 Puno	15 VIlque
21 Puno	02 Azángaro	
21 Puno	02 Azángaro	01 Azángaro
21 Puno	02 Azángaro	02 Achaya
21 Puno	02 Azángaro	03 Arapa
21 Puno	02 Azángaro	04 Asillo
21 Puno	02 Azángaro	05 Caminaca
21 Puno	02 Azángaro	06 Chupa
21 Puno	02 Azángaro	Choquehuanca
21 Puno	02 Azángaro	08 Muñani
21 Puno	02 Azángaro	09 Potoni
21 Puno	02 Azángaro	10 Saman
21 Puno	02 Azángaro	11 San Anton
21 Puno	02 Azángaro	12 San José
21 Puno	02 Azángaro	13 San Juan de Salinas
21 Puno	02 Azángaro	14 Santiago de Pupuja
21 Puno	02 Azángaro	15 Tirapata
21 Puno	03 Carabaya	
21 Puno	03 Carabaya	01 Macusani
21 Puno	03 Carabaya	02 Ajoyani
21 Puno	03 Carabaya	03 Ayapata
21 Puno	03 Carabaya	04 Coasa
21 Puno	03 Carabaya	05 Corani
21 Puno	03 Carabaya	06 Crucero
21 Puno	03 Carabaya	07 Ituata
21 Puno	03 Carabaya	08 Ollachea
21 Puno	03 Carabaya	09 San Gaban
21 Puno	03 Carabaya	10 Usicayos
21 Puno	04 Chucuito	
21 Puno	04 Chucuito	01 Juli
21 Puno	04 Chucuito	02 Desaguadero
21 Puno	04 Chucuito	03 Huacullani
21 Puno	04 Chucuito	04 Kelluyo
21 Puno	04 Chucuito	05 Pisacoma
21 Puno	04 Chucuito	06 Pomata
21 Puno	04 Chucuito	07 Zepita
21 Puno	05 El Collao	
21 Puno	05 El Collao	01 Ilave
21 Puno	05 El Collao	02 Capazo
21 Puno	05 El Collao	03 PiLcuyo
21 Puno	05 El Collao	04 Santa Rosa
21 Puno	05 El Collao	05 Conduriri
21 Puno	06 Huancané	
21 Puno	06 Huancané	01 Huancane
21 Puno	06 Huancané	02 Cojata
21 Puno	06 Huancané	03 Huatasani
21 Puno	06 Huancané	04 Inchupalla
21 Puno	06 Huancané	05 Pusi
21 Puno	06 Huancané	06 Rosaspata
21 Puno	06 Huancané	07 Taraco
21 Puno	06 Huancané	08 VIlque Chico
21 Puno	07 Lampa	
21 Puno	07 Lampa	01 Lampa
21 Puno	07 Lampa	02 Cabanilla
21 Puno	07 Lampa	03 Calapuja
21 Puno	07 Lampa	04 Nicasio
21 Puno	07 Lampa	05 Ocuviri
21 Puno	07 Lampa	06 Palca
21 Puno	07 Lampa	07 Paratia
21 Puno	07 Lampa	08 Pucara
21 Puno	07 Lampa	09 Santa Lucia
21 Puno	07 Lampa	10 VIlavila
21 Puno	08 Melgar	
21 Puno	08 Melgar	01 Ayaviri
21 Puno	08 Melgar	02 Antauta
21 Puno	08 Melgar	03 Cupi
21 Puno	08 Melgar	04 LIalli
21 Puno	08 Melgar	05 Macari
21 Puno	08 Melgar	06 Nuñoa
21 Puno	08 Melgar	07 Orurillo
21 Puno	08 Melgar	08 Santa Rosa
21 Puno	08 Melgar	09 Umachiri
21 Puno	09 Moho	
21 Puno	09 Moho	01 Moho
21 Puno	09 Moho	02 Conima
21 Puno	09 Moho	03 Huayrapata
21 Puno	09 Moho	04 TILali
21 Puno	10 San Antonio de Putina	
21 Puno	10 San Antonio de Putina	01 Putina
21 Puno	10 San Antonio de Putina	02 Ananea
21 Puno	10 San Antonio de Putina	03 Pedro VILca Apaza
21 Puno	10 San Antonio de Putina	04 Quilcapuncu
21 Puno	10 San Antonio de Putina	05 Sina
21 Puno	11 San Román	
21 Puno	11 San Román	01 Juliaca
21 Puno	11 San Román	02 Cabana
21 Puno	11 San Román	03 Cabanillas
21 Puno	11 San Román	04 Caracoto
21 Puno	11 San Román	05 San Miguel
21 Puno	12 Sandia	
21 Puno	12 Sandia	01 Sandia
21 Puno	12 Sandia	02 Cuyocuyo
21 Puno	12 Sandia	03 Limbani
21 Puno	12 Sandia	04 Patambuco
21 Puno	12 Sandia	05 Phara
21 Puno	12 Sandia	06 Quiaca
21 Puno	12 Sandia	07 San Juan del Oro
21 Puno	12 Sandia	08 Yanahuaya
21 Puno	12 Sandia	09 Alto Inambari
21 Puno	12 Sandia	10 San Pedro de Putina Punco
21 Puno	13 Yunguyo	
21 Puno	13 Yunguyo	01 Yunguyo
21 Puno	13 Yunguyo	02 Anapia
21 Puno	13 Yunguyo	03 Copani
21 Puno	13 Yunguyo	04 Cuturapi
21 Puno	13 Yunguyo	05 Ollaraya
21 Puno	13 Yunguyo	06 Tinicachi
21 Puno	13 Yunguyo	07 Unicachi

Departamento de San Martin

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
22 San Martín		
22 San Martín	01 Moyobamba	
22 San Martín	01 Moyobamba	01 Moyobamba
22 San Martín	01 Moyobamba	02 Calzada
22 San Martín	01 Moyobamba	03 Habana
22 San Martín	01 Moyobamba	04 Jepelacio
22 San Martín	01 Moyobamba	05 Soritor
22 San Martín	01 Moyobamba	06 Yantalo
22 San Martín	02 Bellavista	
22 San Martín	02 Bellavista	01 Bellavista
22 San Martín	02 Bellavista	02 Alto Biavo
22 San Martín	02 Bellavista	03 Bajo Biavo
22 San Martín	02 Bellavista	04 Huallaga
22 San Martín	02 Bellavista	05 San Pablo
22 San Martín	02 Bellavista	06 San Rafael
22 San Martín	03 El Dorado	
22 San Martín	03 El Dorado	01 San José de Sisa
22 San Martín	03 El Dorado	02 Agua Blanca
22 San Martín	03 El Dorado	03 San Martín
22 San Martín	03 El Dorado	04 Santa Rosa
22 San Martín	03 El Dorado	05 Shatoja
22 San Martín	04 Huallaga	
22 San Martín	04 Huallaga	01 Saposoa
22 San Martín	04 Huallaga	02 Alto Saposoa
22 San Martín	04 Huallaga	03 El Eslabón
22 San Martín	04 Huallaga	04 Piscoyacu
22 San Martín	04 Huallaga	05 Sacanche
22 San Martín	04 Huallaga	06 Tingo de Saposoa
22 San Martín	05 Lamas	
22 San Martín	05 Lamas	01 Lamas
22 San Martín	05 Lamas	02 Alonso de Alvarado
22 San Martín	05 Lamas	03 Barranquita
22 San Martín	05 Lamas	04 Caynarachi
22 San Martín	05 Lamas	05 Cuñumbuqui
22 San Martín	05 Lamas	06 Pinto Recodo
22 San Martín	05 Lamas	07 Rumisapa
22 San Martín	05 Lamas	08 San Roque de Cumbaza
22 San Martín	05 Lamas	09 Shanao
22 San Martín	05 Lamas	10 Tabalosos
22 San Martín	05 Lamas	11 Zapatero
22 San Martín	06 Mariscal Cáceres	
22 San Martín	06 Mariscal Cáceres	01 Juanjuí
22 San Martín	06 Mariscal Cáceres	02 Campanilla
22 San Martín	06 Mariscal Cáceres	03 Huicungo
22 San Martín	06 Mariscal Cáceres	04 Pachiza
22 San Martín	06 Mariscal Cáceres	05 Pajarillo
22 San Martín	07 Picota	
22 San Martín	07 Picota	01 Picota
22 San Martín	07 Picota	02 Buenos Aires
22 San Martín	07 Picota	03 Caspisapa
22 San Martín	07 Picota	04 Pilluana
22 San Martín	07 Picota	05 Pucacaca
22 San Martín	07 Picota	06 San Cristóbal
22 San Martín	07 Picota	07 San Hilarión
22 San Martín	07 Picota	08 Shamboyacu
22 San Martín	07 Picota	09 Tingo de Ponasa
22 San Martín	07 Picota	10 Tres Unidos
22 San Martín	08 Rioja	
22 San Martín	08 Rioja	01 Rioja
22 San Martín	08 Rioja	02 Awajun
22 San Martín	08 Rioja	03 Elías Soplin Vargas
22 San Martín	08 Rioja	04 Nueva Cajamarca
22 San Martín	08 Rioja	05 Pardo Miguel
22 San Martín	08 Rioja	06 Posic
22 San Martín	08 Rioja	07 San Fernando
22 San Martín	08 Rioja	08 Yorongos
22 San Martín	08 Rioja	09 Yuracyacu
22 San Martín	09 San Martín	
22 San Martín	09 San Martín	01 Tarapoto
22 San Martín	09 San Martín	02 Alberto Leveau
22 San Martín	09 San Martín	03 Cacatachi
22 San Martín	09 San Martín	04 Chazuta
22 San Martín	09 San Martín	05 Chipurana
22 San Martín	09 San Martín	06 El Porvenir
22 San Martín	09 San Martín	07 Huimbayoc
22 San Martín	09 San Martín	08 Juan Guerra
22 San Martín	09 San Martín	09 La Banda de Shilcayo
22 San Martín	09 San Martín	10 Morales
22 San Martín	09 San Martín	11 Papaplaya
22 San Martín	09 San Martín	12 San Antonio
22 San Martín	09 San Martín	13 Sauce
22 San Martín	09 San Martín	14 Shapaja
22 San Martín	10 Tocache	
22 San Martín	10 Tocache	01 Tocache
22 San Martín	10 Tocache	02 Nuevo Progreso
22 San Martín	10 Tocache	03 Polvora
22 San Martín	10 Tocache	04 Shunte
22 San Martín	10 Tocache	05 Uchiza

Departamento de Tacna

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
23 Tacna		
23 Tacna	01 Tacna	
23 Tacna	01 Tacna	01 Tacna
23 Tacna	01 Tacna	02 Alto de la Alianza
23 Tacna	01 Tacna	03 Calana
23 Tacna	01 Tacna	04 Ciudad Nueva
23 Tacna	01 Tacna	05 Inclan
23 Tacna	01 Tacna	06 Pachia
23 Tacna	01 Tacna	07 Palca
23 Tacna	01 Tacna	08 Pocollay
23 Tacna	01 Tacna	09 Sama
23 Tacna	01 Tacna	Albarracín Lanchipa
23 Tacna	01 Tacna	11 La Yarada los Palos
23 Tacna	02 Candarave	
23 Tacna	02 Candarave	01 Candarave
23 Tacna	02 Candarave	02 Cairani
23 Tacna	02 Candarave	03 Camilaca
23 Tacna	02 Candarave	04 Curibaya
23 Tacna	02 Candarave	05 Huanuara
23 Tacna	02 Candarave	06 Quilahuani
23 Tacna	03 Jorge Basadre	
23 Tacna	03 Jorge Basadre	01 Locumba
23 Tacna	03 Jorge Basadre	02 Ilabaya
23 Tacna	03 Jorge Basadre	03 Ite
23 Tacna	04 Tarata	
23 Tacna	04 Tarata	01 Tarata
23 Tacna	04 Tarata	02 Héroes Albarracín
23 Tacna	04 Tarata	03 Estique
23 Tacna	04 Tarata	04 Estique-Pampa
23 Tacna	04 Tarata	05 Sitajara
23 Tacna	04 Tarata	06 Susapaya
23 Tacna	04 Tarata	07 Tarucachi
23 Tacna	04 Tarata	08 Ticaco

Departamento de Ucayali

CÓDIGOS DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA		
Departamento	Provincia	Distrito
25 Ucayali		
25 Ucayali	01 Coronel Portillo	
25 Ucayali	01 Coronel Portillo	01 Calleria
25 Ucayali	01 Coronel Portillo	02 Campoverde
25 Ucayali	01 Coronel Portillo	03 Iparia
25 Ucayali	01 Coronel Portillo	04 Masisea
25 Ucayali	01 Coronel Portillo	05 Yarinacocha
25 Ucayali	01 Coronel Portillo	06 Nueva Requena
25 Ucayali	01 Coronel Portillo	07 Manantay
25 Ucayali	02 Atalaya	
25 Ucayali	02 Atalaya	01 Raymondi
25 Ucayali	02 Atalaya	02 Sepahua
25 Ucayali	02 Atalaya	03 Tahuania
25 Ucayali	02 Atalaya	04 Yurua
25 Ucayali	03 Padre Abad	
25 Ucayali	03 Padre Abad	01 Padre Abad
25 Ucayali	03 Padre Abad	02 Irazola
25 Ucayali	03 Padre Abad	03 Curimana
25 Ucayali	03 Padre Abad	04 Neshuya
25 Ucayali	03 Padre Abad	05 Alexander Von Humboldt
25 Ucayali	04 Purús	
25 Ucayali	04 Purús	01 Purus

a) Superficie

El Perú se encuentra en la zona intertropical de Sudamérica comprendida entre la Línea del Ecuador y el Trópico de Capricornio. Cubre un área de 1,285,215 km², lo que lo convierte en el vigésimo país más grande en tamaño de la Tierra y el tercero de América del Sur. Limita al norte con Ecuador y Colombia, al este con Brasil, al sureste con Bolivia, al sur con Chile y al oeste con el océano Pacífico. Posee una enorme multiplicidad de paisajes debido a sus condiciones geográficas, lo que a su vez le da una gran diversidad de recursos naturales. La constitución establece que el mar territorial se extiende hasta las 200 millas náuticas.

b) Altitud y Aspectos Climáticos

El Perú no presenta un clima exclusivamente tropical; la influencia de los Andes y la corriente de Humboldt conceden una gran diversidad climática al territorio peruano. La costa central y sur del país presentan un clima subtropical árido o desértico, con una temperatura promedio de 18 °C y precipitaciones anuales de 150 mm, por acción del mar frío de Humboldt. En cambio, la costa norte posee un clima árido tropical, debido al mar tropical, con una temperatura promedio por encima de los 24 °C y lluvias durante el verano. Cuando hay ocurrencia del fenómeno de El Niño, la temperatura promedio de toda la costa se eleva (con máximas mayores a 30 °C) y las lluvias se incrementan de manera significativa en la costa norte y central.

La sierra se caracteriza por tener los siguientes climas: clima templado sub-húmedo, en áreas entre los 1000 y los 3000 msnm, con temperaturas alrededor de los 20 °C y precipitaciones entre los 500 y 1200 mm al año; clima frío entre los 3000 y 4000 msnm, con temperaturas anuales promedio de 12 °C y heladas durante el invierno; clima frígido o de puna, en áreas entre los 4000 y 5000 msnm, con una temperatura promedio de 6 °C y precipitaciones anuales de 700 mm; y clima de nieve o gélido en zonas por encima de los 5000 msnm, con temperaturas debajo de los 0 °C y nevadas.

En la selva hay dos tipos de clima: clima semitropical muy húmedo en la selva alta, con precipitaciones mayores a los 2000 mm al año y temperaturas promedio alrededor de los 22 °C; y el clima tropical húmedo en la selva baja, con precipitaciones que oscilan los 2000 mm al año y temperaturas promedio de 27 °C.

c) Demografía

Según el censo de población y vivienda del 2007, realizado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática, la población del Perú es de 27.4 millones personas, de los cuales la población con edades entre 10 y 14 años, constituyen el 10.88%, seguido de la población de 15 a a19 años con 10%, y de los grupos con 0 a 4 años y 5 a 9 años, con 9.9% y 9.8% respectivamente; lo cual perfila al Perú como un país con población joven.

Asimismo, la población femenina es ligeramente mayor a la masculina, presentándose una proporción muy parecida en los diversos grupos etáreos.

Cuadro N° 21: PERÚ: Población Según Grupos Etáreos

Grupos quinquenales de edades	Hombre	Mujer	Total
De 0 a 4 años	1,389,248	1,335,372	2,724,620
De 5 a 9 años	1,367,011	1,316,917	2,683,928
De 10 a 14 años	1,503,335	1,445,650	2,948,985
De 15 a 19 años	1,373,374	1,357,411	2,730,785
De 20 a 24 años	1,255,746	1,275,808	2,531,554
De 25 a 29 años	1,127,632	1,164,233	2,291,865
De 30 a 34 años	1,015,656	1,059,035	2,074,691
De 35 a 39 años	906,060	965,792	1,871,852
De 40 a 44 años	807,852	834,207	1,642,059
De 45 a 49 años	671,823	699,562	1,371,385
De 50 a 54 años	561,032	591,615	1,152,647
De 55 a 59 años	438,763	453,380	892,143
De 60 a 64 años	360,165	370,791	730,956
De 65 a 69 años	284,585	294,717	579,302
De 70 a 74 años	220,472	232,526	452,998
De 75 a 79 años	167,439	176,560	343,999
De 80 a 84 años	93,831	109,805	203,636
De 85 a 89 años	52,306	65,192	117,498
De 90 a 94 años	16,755	24,576	41,331
De 95 a 99 años	9,555	16,368	25,923
Total	**13,622,640**	**13,789,517**	**27,412,157**

Fuente: INEI, Censo Nacional de Población y Vivienda 2007

Según el INEI en el periodo intercensal 1993-2007, la tasa de crecimiento promedio anual fue de 1.6%, lo que significó una significativa reducción respecto al periodo intercensal 1981-1993 que fue de 2.2%.

Cuadro N° 22: PERÚ: Evolución De La Población, Según Censo

Nivel	Población Censada					
	1940	**1961**	**1972**	**1981**	**1993**	**2007**
Nacional	6,207,967	9,906,746	13,538,208	17,005,210	22,048,356	27,412,157
Tasa de crecimiento promedio intercensal	-.-	2.3%	2.9%	2.6%	2.2%	1.6%

Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) - Censos Nacionales de Población y Vivienda, 1940, 1961, 1972, 1981, 1993 y 2007.

Asimismo, si bien el departamento de Lima concentra al 30.8% de la población, en conjunto los departamentos de Lima, Piura, La Libertad y Cajamarca, representan el 47.9% de la población.

La densidad poblacional, promedio del país es de 21 habitantes por km2, siendo la Provincia Constitucional del Callao, la demarcación con mayor densidad poblacional, que es de 5,966 personas por km2, seguido de lejos por Lima con 243 personas/km2, y Lambayeque y La libertad con 78 personas/km2y 63 personas/km2, respectivamente. El departamento con menor densidad poblacional es Madre de Dios con 1 persona/km2.

Cuadro N° 23: PERÚ: Densidad poblacional

Departamento	Total	Superficie (km2)	Densidad Pob/km2
Total	**27,412,157**	**1,285,215.6**	**21**
Amazonas	375,993	39,249.12	10
Áncash 1/	1,063,459	35,914.81	30
Apurímac	404,190	20,895.79	19
Arequipa	1,152,303	63,245.29	18
Ayacucho	612,489	43,814.80	14
Cajamarca	1,387,809	33,317.54	42
Prov. Const. del Callao	876,877	146.98	5,966
Cusco	1,171,403	71,986.50	16
Huancavelica	454,797	22,131.47	21
Huánuco	762,223	36,848.85	21
Ica	711,932	21,327.83	33
Junín	1,225,474	44,197.23	28
La Libertad 1/	1,617,050	25,499.90	63
Lambayeque	1,112,868	14,231.20	78
Lima	8,445,211	34,801.59	243
Loreto	891,732	368,851.95	2
Madre de Dios	109,555	85,200.54	1
Moquegua	161,533	15,733.97	10
Pasco 1/	280,449	25,319.59	11
Piura	1,676,315	35,892.49	47
Puno	1,268,441	71,999.00	18
San Martín	728,808	51,253.31	14
Tacna	288,781	16,075.89	18
Tumbes	200,306	4,669.20	43
Ucayali	432,159	102,410.55	4

Fuente: INEI, Censo Nacional de Población y Vivienda 2007.

De acuerdo a los resultados del censo de población y vivienda del 2007, el 76% de la población vive en el área urbana, siendo la Provincia Constitucional del Callao donde el 100% de población es urbana, mientras en el departamento de Lima, la población urbana asciende a 98%. En el caso del departamento de Ancash, la población urbana es el 64%, en Ayacucho el 58% es urbana, y Cajamarca es 33% esta población, entre otros.

Cuadro N° 24: Departamentos: Población Urbana y Rural

Departamento	Urbana	Rural	Total
Total	**20,810,288**	**6 601 869**	**27,412,157**
Amazonas	166,003	209 990	375,993

Departamento	Urbana	Rural	Total
Ancash	682,954	380 505	1,063,459
Apurímac	185,671	218 519	404,190
Arequipa	1,044,392	107 911	1,152,303
Ayacucho	355,384	257 105	612,489
Cajamarca	453,977	933 832	1,387,809
Prov. Const. del Callao	876,877	-	876,877
Cusco	644,684	526 719	1,171,403
Huancavelica	144,022	310 775	454,797
Huánuco	323,935	438 288	762,223
Ica	635,987	75 945	711,932
Junín	825,263	400 211	1,225,474
La Libertad	1,218,922	398 128	1,617,050
Lambayeque	885,234	227 634	1,112,868
Lima	8,275,823	169 388	8,445,211
Loreto	583,391	308 341	891,732
Madre de Dios	80,309	29 246	109,555
Moquegua	136,696	24 837	161,533
Pasco	173,593	106 856	280,449
Piura	1,243,841	432 474	1,676,315
Puno	629,891	638 550	1,268,441
San Martín	472,755	256 053	728,808
Tacna	263,641	25 140	288,781
Tumbes	181,696	18 610	200,306
Ucayali	325,347	106 812	432,159

Fuente: INEI, Censo Nacional de Población y Vivienda 2007.

Los departamentos con una mayor incidencia de pobreza extrema y total son Huánuco, Apurímac y Huancavelica, seguidos de Pasco, Cajamarca, Loreto, Amazonas, Puno y Ayacucho.

Cuadro N° 25: Incidencia, brecha y severidad de la pobreza total según región.

Ubigeo	Departamento, provincia y distrito	Indicadores Pobreza (%)			
		Incidencia de pobreza total (FGT^0)	Incidencia de pobreza extrema	Brecha (FGT^1)	Severidad (FGT^2)
170000	MADRE DE DIOS	12.7	1.8	2.0	0.5
110000	ICA	13.7	0.4	1.8	0.4
070000	PROV. CONST. DEL CALLAO	15.0	0.6	3.1	1.0
150000	LIMA	15.4	0.8	3.3	1.0
230000	TACNA	17.5	1.6	3.3	1.1
180000	MOQUEGUA	19.3	3.7	4.1	1.4
040000	AREQUIPA	21.0	4.1	5.1	1.8
240000	TUMBES	22.1	3.7	4.4	1.5
250000	UCAYALI	29.7	8.5	6.7	2.7
020000	ANCASH	31.5	8.2	7.8	2.9
140000	LAMBAYEQUE	31.8	6.5	7.8	2.8
120000	JUNÍN	34.3	10.0	9.0	3.4
130000	LA LIBERTAD	38.9	12.9	11.9	5.0
200000	PIURA	39.6	9.6	10.9	4.4
220000	SAN MARTÍN	44.1	12.0	11.5	4.4
080000	CUSCO	51.1	20.7	15.9	6.6
190000	PASCO	55.4	23.9	18.8	8.5
060000	CAJAMARCA	56.0	24.9	17.4	7.6
160000	LORETO	56.0	27.3	17.5	7.6
010000	AMAZONAS	59.8	25.0	20.1	9.3
210000	PUNO	60.8	25.9	20.8	9.7
050000	AYACUCHO	62.6	26.2	20.1	8.6
100000	HUÁNUCO	64.5	32.6	24.0	11.4
030000	APURÍMAC	70.3	40.3	27.6	13.7
090000	HUANCAVELICA	77.2	46.8	29.3	13.7

FUENTE: INEI-Mapa de Pobreza Provincial y Distrital 2009, Octubre 2010.

La tasa de crecimiento poblacional en promedio es 1.5% anual y las regiones que más crecen son: Madre de Dios, Ucayali, Callao, Tacna, Lima y San Martín.

Cuadro N° 26: Tasa de crecimiento promedio anual de la población censada, según departamento

Departamento	Tasa de Crecimiento Promedio Anual (%)				
	1940-1961	1961-1972	1972-1981	1981-1993	1993-2007
Total	**2.2**	**2.9**	**2.5**	**2.2**	**1.5**
Madre de Dios	5.4	3.3	4.9	6.1	3.5
Ucayali 1/	6.8	5.9	3.4	5.6	2.2
Prov. Const. del Callao 2/	4.6	3.8	3.6	3.1	2.2
Tacna	2.9	3.4	4.5	3.6	2.0
Lima	4.4	5.0	3.5	2.5	2.0
San Martín	2.6	3.0	4.0	4.7	2.0
Loreto 1/	2.8	2.9	2.8	3.0	1.8
Tumbes	3.7	2.9	3.4	3.4	1.8
La Libertad 1/	2.0	2.8	2.5	2.2	1.7
Ica	2.9	3.1	2.2	2.2	1.6
Arequipa	1.9	2.9	3.2	2.2	1.6
Moquegua	2.0	3.4	3.5	2.0	1.6
Ayacucho	0.6	1.0	1.1	-0.2	1.5
Pasco 1/	2.0	2.3	2.0	0.5	1.5
Lambayeque	2.8	3.8	3.0	2.6	1.3
Piura	2.4	2.3	3.1	1.8	1.3
Junín 1/	2.1	2.7	2.2	1.6	1.2
Huancavelica	1.0	0.8	0.5	0.9	1.2
Puno	1.1	1.1	1.5	1.6	1.1
Huánuco 1/	1.6	2.1	1.6	2.7	1.1
Cusco	1.1	1.4	1.7	1.8	0.9
Amazonas	2.9	4.6	3.0	2.4	0.8
Áncash 1/	1.5	2.0	1.4	1.2	0.8
Cajamarca 1/	2.0	1.9	1.2	1.7	0.7
Apurímac	0.5	0.6	0.5	1.4	0.4

1/ Reconstruidos de acuerdo a la División Político Administrativa de 2007, considerando los cambios ocurridos en cada uno de los departamentos en los periodos correspondientes.

2/ Por mandato Constitucional del 22 de abril de 1857, se reconoce como Provincia Constitucional del Callao a la Provincia Litoral del Callao.

Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) - Censos Nacionales de Población y Vivienda, 1940, 1961, 1972, 1981, 1993 y 2007.

d) Salud

Según la información del Ministerio de Salud, el Perú cuenta con 15,150 establecimientos de salud, de los cuales 576 corresponden a hospitales, 7,903 a centros de salud y 6,671 a puestos de salud que incluyen los consultorios particulares.

Cuadro N° 27: PERU: Establecimientos del Sector Salud por tipo.

AÑO	SECTOR SALUD				MINISTERIO DE SALUD				OTRAS INSTITUCIONES			
	TOTAL	HOSPITAL	CENTRO DE SALUD	PUESTO DE SALUD	TOTAL	HOSPITAL	CENTRO DE SALUD	PUESTO DE SALUD	TOTAL	HOSPITAL	CENTRO DE SALUD	PUESTO DE SALUD
2013	15,150	576	79,303	6,671	7,862	171	1,498	6,193	7,288	405	6,405	478

Fuente: http://www.minsa.gob.pe/estadisticas/estadisticas/indicadoresSalud/recursos/establecimientos/ESTABMacros.asp?00

En referencia a las principales causas de morbilidad registradas a través de las consultas externas en estos establecimientos, las infecciones agudas de las vías respiratorias superiores corresponden a la mayor causa de las consultas, mientras que las enfermedades infecciosas intestinales ocupan el tercer orden de importancia.

Cuadro N° 28: PERU: Principales causas de morbilidad registradas en consulta externa, Perú Año 2013

ORD	CAUSAS DE MORBILIDAD	TOTAL		MASCULINO		FEMENINO	
		N°	%	N°	%	N°	%
	TOTAL	**30,424,907**	**100%**	**11,105,135**	**100.0%**	**19,319,772**	**100.0%**
1	INFECCIONES AGUDAS DE LAS VIAS RESPIRATORIAS SUPERIORES	6,124,082	20.1%	2,617,011	23.6%	3,507,071	18.2%
2	ENFERMEDADES DE AL CAVIDAD BUCAL	4,139,897	13.6%	1,458,326	13.1%	2,681,571	13.9%
3	ENFERMEDADES INFECCIOSAS INTESTINALES	1,195,258	3.9%	552,553	5.0%	642,705	3.3%
4	OTRAS ENFERMEDADES DEL SISTEMA URINARIO	978,838	3.2%	172,469	1.6%	806,369	4.2%
5	ENFERMEDADES DEL ESOFAGO, ESTOMAGO	947,828	3.1%	271,760	2.4%	676,068	3.5%
6	DORSOPATIAS	942,698	3.1%	327,875	3.0%	614,823	3.2%
7	DESNUTRICION	788,056	2.6%	379,945	3.4%	408,111	2.1%
8	OTROS TRANSTORNOS MATERNOS	781,088	2.6%	0	0.0%	781,088	4.0%
9	ENFERMEDADES CRONICAS DE LAS VIAS RESPITATORIAS INFERIORES	669,154	2.2%	275,662	2.5%	393,492	2.0%
10	HELMINTIASIS	630,859	2.1%	281,220	2.5%	349,639	1.8%

FUENTE: http://www.minsa.gob.pe/estadisticas/estadisticas/Morbilidad/CEMacros.asp?00

e) Economía

La economía del Perú tradicionalmente ha sido un reflejo de su variada y complicada geografía que le ha permitido desarrollar una economía basada en la explotación, procesamiento y exportación de recursos naturales, principalmente mineros, agrícolas y pesqueros. No obstante, en los últimos años, se ha observado una muy importante diversificación y un notable crecimiento en sectores como agroindustria, servicios e industrias ligeras, con importante valor agregado. Después de sufrir las graves consecuencias de políticas de industrialización realizadas entre 1950 y 1970.

Se sumó a éstos, la fuerte crisis económica de finales de los ochenta, además de la hiperinflación ocurrida durante el primer gobierno Aprista 1985-1990. Este caos y estancamiento económico comenzó a variar con la aplicación en agosto de 1990 de una drástica política de apertura neoliberal y férrea corrección de las cuentas fiscales, además de la instauración en 1991 de la nueva divisa peruana El Nuevo Sol. En la actualidad, luego de casi tres décadas de mantenimiento de los lineamientos económicos y fiscales por sucesivos gobiernos, el Perú es categorizado como un país de economía emergente, estable y recomendable para la inversión.

Recursos marinos .- A partir de los años 50 el Perú desarrolló su industria pesquera, llegando a partir de los años 60 a ser uno de los mayores productores mundiales de estos productos. El desarrollo de la pesca llevó al surgimiento y desarrollo del puerto de Chimbote en esos años.

La explotación de los recursos marinos: (anchoveta, corvina, lenguado, bonito, perico, jurel, etc.) es importante para la economía peruana: de la anchoveta, por ejemplo, se hace la harina de pescado, de la cual Perú es el mayor productor del mundo. Gran parte de lo producido en cuanto al pescado fresco, conservas y otros se destina para el mercado interno, en especial de las zonas costeras.

Mercado financiero.- El sistema financiero es sólido y bien reglamentado, aunque el acceso al capital es todavía difícil y costoso, y el riesgo operativo intrínseco es elevado, debido principalmente a la protección insuficiente de los derechos de los acreedores -dada la debilidad del sistema de administración de justicia-, las imperfecciones en el sistema de

garantías y el precario desarrollo de instrumentos de financiación de mediano y largo plazo. No obstante, la crisis financiera internacional parece en este caso haber actuado positivamente fortaleciendo el sistema y reforzando varios mecanismos de protección.

En cuanto al mercado de tarjetas de crédito, los bancos dan información compleja y que no está estandarizada. La información de la TCEA, un referente al precio final, aparece en la web oficial de la SBS, aunque la comparación es dificultosa y algunas tarjetas no figuran. No obstante, la SBS ha logrado que, en coordinación con el Ministerio de Educación, se incorpore los temas sobre cultura financiera en el currículo de secundaria.

Debilidades de la economía peruana.- La competitividad y la productividad se ven afectadas por las garantías de los derechos económicos básicos. El todavía alto índice de informalidad, la insuficiente capacidad institucional para mejorar la coordinación de los mismos así como los índices de exclusión social, generan inestabilidad y conflicto, disminuyendo la velocidad del crecimiento del mercado interno que podría ser mayor al conseguido actualmente.

Recursos minerales.- El Perú es un país polimetálico y la minería viene a ser el cuarto sector en importancia en la estructura del PBI peruano.

Las exportaciones de mineral metálico constituyen el 6% del PBI nacional, representa el 56% de las divisas por concepto de exportaciones y también el 15% de la inversión extranjera directa.

Gas .- Luego de más de 21 años de haber sido descubierto, el yacimiento de gas natural ubicado en Camisea, Región Cusco, empezó a ser explotado y su producción dada su limitada cantidad es destinada al consumo interno, destacándose el de la Región de Lima donde llegó en 2004.

Exportaciones y PBI.- En el año 2011, las exportaciones de este país alcanzaron los 46.270 millones de dólares. Concentrándose sobre todo en productos mineros 54.22% del total exportado. Durante el primer mes de 2013 se registró una brusca caída del 32% en las exportaciones respecto a similar mes del 2012. Según Juan Varilias, presidente del gremio

exportador, el subsector confecciones cayó en todos los mercados. Advirtiendo que si los mercados se siguen cerrando para Perú, el sector experimentará una crisis muy severa.

En diciembre del 2006 el gobierno aprobó una serie de medidas de orden tributario y económico para impulsar y fortalecer el crecimiento económico, la tecnificación y modernización del aparato productivo, y para mejorar la productividad.

Para ello más de 2.900 partidas arancelarias fueron reducidas de un promedio entre 4%-12% a 0%. En el lapso del 2008 Perú ha amplió sus lazos comerciales de 125 a 140 países y está en proceso varios Tratados de Libre Comercio para que su productos ingresen sin aranceles a varios países en el futuro. Se introdujeron nuevos productos exportables, nuevos mercados y nuevos convenios de libre comercio. Se espera que las exportaciones continúen su ciclo expansivo (US$ 28 mil millones en el 2007 y US$ 32,000 millones en el 2008 (frenado los últimos meses por crisis financiera y desplome de precios de minerales). El sector productivo nacional espera metas de crecimiento debido a la reducción de trabas burocráticas, la energía a buen precio de mercado por la llegada del Gas Natural de Camisea a Lima, la modernización del aparato productivo (importaciones aceleradas), la mejor recaudación del Estado (SUNAT) para mejora de la infraestructura (el incremento de los precios de los principales minerales como el oro, la plata, el cobre, zinc, plomo, molibdeno ayuda pero no explica el conjunto del crecimiento experimentado.

Es el crecimiento de la demanda interna que aún en crisis está creciendo a 6%. Se verifica un aumento sustancial en los sectores mineros, agroindustriales, químicos y petroquímicos.

Inversión Extranjera Directa de Entrada.- La entrada de Inversión extranjera en el Perú registró una tasa de crecimiento elevada. Con una variación del 49% respecto del año anterior, confirma la trayectoria de crecimiento sostenido verificada en la última década y marca un nuevo máximo histórico.

En efecto, en 2012, con un ingreso de IED de 12.240 millones de dólares equivalente al 5,9% de su PIB el Perú se constituyó en el sexto receptor en América Latina, después del Brasil, Chile, Colombia, México y Argentina. Replicando el patrón de los últimos años, la reinversión de utilidades (8.263 millones de dólares) fue el componente predominante de la IED en 2012,

seguido por aportes de capital (4.637 millones de dólares), mientras que el flujo de préstamos de las casas matrices fue levemente negativo.

La elevada rentabilidad de la IED de empresas en el Perú, principalmente en la minería, explica estos procesos en que una parte considerable de la ampliación de la capacidad productiva se financia reinvirtiendo utilidades. No hay datos oficiales sobre la distribución de la IED por sectores de destino, sin embargo, varias informaciones permiten estimar que el sector minero sería el principal receptor de IED, seguido por la ampliación de la infraestructura eléctrica y de comunicaciones y el sector financiero. Según el Ministerio de Energía y Minas, las inversiones en el sector, la gran mayoría relacionadas con empresas extranjeras, habrían alcanzado los 8.549 millones de dólares en 2012.

Las cuatro principales compañías inversoras (Minera Chinalco Perú SS, Xstrata, Minera Yanacocha SRL y Compañía Minera Antamina) aportaron más de la mitad de ese monto. En este sentido, el Gobierno del Perú estima una cartera de 47 proyectos de inversión minera, por un monto de 54.680 millones de dólares, compuesta por proyectos de ampliación de unidades mineras (7.674 millones de dólares), proyectos con estudios de impacto ambiental aprobados por el Ministerio de Energía y Minas (19.588 millones de dólares) y proyectos en etapa de exploración (26.740 millones de dólares). El principal país de origen de estas nuevas inversiones es China (22%), seguido por los Estados Unidos (18%) y el Canadá (16%), mientras que los principales minerales que atraen esta inversión son el cobre (64%) y el oro (13%)

Al 2009, los principales países que originaron el IED del Perú fueron: España (22,78%), Reino Unido (20,08%), Estados Unidos (14,65%), Países bajos (7,45%) y Chile (6,85%).

A pesar del sostenido crecimiento del Perú en la última década y de su coronación como uno de los países con mayor crecimiento de la región y el mundo, traduciéndose en el consiguiente aumento de inversión extranjera directa entrante, este aún no toma posiciones de relevancia en lo que se refiere a las multi latinas y a su presencia en el globo, siendo su total de inversiones en el exterior de empresas peruanas modesto en comparación con las economías más grandes de Latinoamérica sea Brasil, Chile o México.

En junio del 2008, Alicorp compró The Value Brand Company de Argentina, la tercera empresa de productos de cuidado personal de ese país. Un mes después, selló la compra de la colombiana Productos Personales, por la que pagó US$7,4 millones.

En el 2010, tras una pausa por la crisis, Alicorp adquirió el 100% de la argentina Sanford, que produce galletas. El buque insignia del grupo Romero aspira ser una de las primeras 250 empresas de Latinoamérica.

Ese mismo año, los hermanos Pedro y Mario Brescia adquirieron la minera Sierra de Madeira, en Brasil, por US$472 millones. Así se inició su internacionalización, que tomó fuerza el 2009 con la compra de la cementera más grande de Chile (Lafarge).

En Bolivia, Gloria planea ampliar su subsidiaria PIL Andina S.A., para lo cual invertirá US$40 millones este año. La compañía atraviesa un excelente momento, pues, según sus directivos, el mercado lácteo en ese país crece de forma continua. El 2010, sus ventas aumentarían 5% respecto del año pasado. PIL Andina es la mayor industrializadora de lácteos de Bolivia y, como parte del Grupo Gloria, comercializa 270 productos en dicho país. Jorge Rodríguez, presidente ejecutivo, señaló que hoy vende la misma cantidad de productos en el Perú y Bolivia.

Aunque de menor tamaño, la consultora Cesel Ingenieros, que supervisa las obras del Tren Eléctrico, desarrolla proyectos en Argentina, Guatemala y Ecuador. Cosapi Ingeniería y Construcción ganó en marzo una obra en República Dominicana, la que se sumó a su operación en Venezuela.

Para el año 2012 la economía peruana tiene un PBI de 184.962 millones de dólares, con un índice de inflación de 2.8%., y una pobreza del 27,8%.

En los últimos años se ha visto un crecimiento de este sector con inversiones en el mantenimiento de la actividad industrial, minera y vial (como la carretera Interoceánica (IRRSA1 e IRRS2)), inversiones en la construcción de proyectos inmobiliarios de gran magnitud (edificios corporativos de empresas nacionales y extranjeras), la construcción de vías rápidas.

Sector Agropecuario.- Durante la última década, el desenvolvimiento del agro ha tenido una tendencia creciente en los productos de agro exportación, más no los tradicionales. Hay potencial todavía en estos productos tipo comodities.

La participación de las exportaciones agregadas del sector agrícola en las exportaciones totales ha oscilado entre 6.7% y 9.5% en la última década. En el 2012, la participación fue 8.7%.

Sin embargo, en los últimos dos años se ha apreciado un ligero decrecimiento en el crecimiento del valor exportado de frutas, mientras que entre los años 2011 y 2014, se registró un crecimiento de 23%, entre el 2014 y 2015 el crecimiento anual fue de 17%, si analizamos esta situación entre países, podemos ver que mientras que las exportaciones hacia la Unión Europea han ido en aumento, hacia China y Estados Unidos han disminuido.

Cuadro N° 29: Indicadores de exportación de Frutas

Países importadores	Indicadores				
	Valor exportado en 2015 (Miles de $)	Balance comercial 2015 (Miles de $)	Participación en las exportaciones peruanas (%)	Crecimiento del valor exportado entre 2011-2014 (%, p.a.)	Crecimiento del valor exportado entre 2014-2015 (%, p.a.)
Mundo	**1 792 640**	**1 685 493**	**100**	**23**	**17**
United States of America	568 235	550 118	31.7	32	28
Netherlands	399 256	399 256	22.3	16	19
United Kingdom	149 208	149 208	8.3	23	24
China	88 265	88 152	4.9	47	2
Hong Kong, China	85 900	85 900	4.8	25	-16
Spain	70 433	70 432	3.9	7	8
Canada	64 434	64 434	3.6	23	1
Germany	42 189	42 189	2.4	41	21

Fuente: ITC UN COMTRADE

La actividad agrícola mostró incrementos significativos en mango, uva, caña de azúcar, cacao y mandarina. Todo ello sumado al crecimiento moderado de cultivos de gran importancia como la alfalfa, papa, yuca, arroz y otros, hicieron posible el aumento del valor bruto de la producción agrícola.

De la misma manera, la mayor producción de mango y uva obedeció a la mayor área cosechada y en la mejora de los rendimientos respectivamente, al igual que la mayor producción de papa y caña de azúcar por mayor área cosechada y rendimiento.

Por otro lado, en relación a la exportación de animales y subproductos de origen animal, en el último año se registró una mayor saca (número de unidades) y un incremento del peso de animales en pie como aves, bovino y porcino, destinados mayormente a camales.

Cuadro N° 30: Indicadores de Exportación de animales vivos

Importers	Trade Indicators				
	Value exported in 2015 (USD thousand)	Trade balance 2015 (USD thousand)	Share in Peru's exports (%)	Growth in exported value between 2011-2015 (%, p.a.)	Growth in exported value between 2014-2015 (%, p.a.)
World	**9 120**	**-9 468**	**100**	**1**	**22**
Ecuador	5 975	5 975	65.5	3	40
Hong Kong, China	1 333	1 333	14.6	59	34
Bolivia, Plurinational State of	600	585	6.6	-34	94
United States of America	405	-1 536	4.4	25	-44
El Salvador	300	281	3.3	233	1 900
Venezuela, Bolivarian Republic of	177	177	1.9	-22	-64
Argentina	101	-1 641	1.1	-33	

Fuente: Datatrade

Cuadro N° 31: Indicadores de Exportación de Carnes

Importador	Indicadores comerciales				
	Valor exportado 2015 (USD thousand)	Balanza comercial 2015 (USD thousand)	Participación en las exportaciones peruanas (%)	Crecimiento del valor exportado entre 2011-2014 (%, p.a.)	Crecimiento del valor exportado entre 2014-2015 (%, p.a.)
World	**19 339**	**-10 3896**	**100**	**26**	**29**
Viet Nam	12 012	12 012	62.1	293	53
Colombia	5 813	3 466	30.1	-1	40

Angola	459	459	2.4		-8
Cuba	208	208	1.1		-22
Area Nes	195	195	1	-1	-25
United States of America	190	-38273	1	28	-76
Panama	187	182	1	-17	-87

Fuente: Datatrade

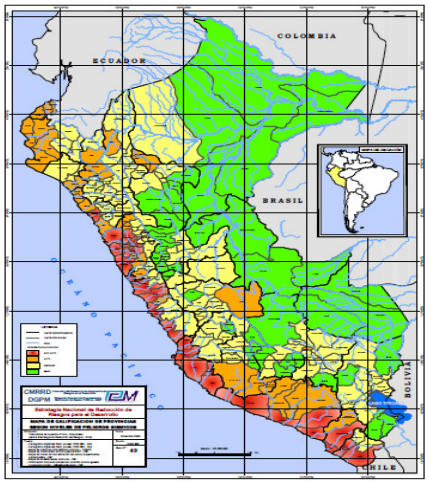
También se observó una mayor producción de huevo de gallina para consumo humano (por la mayor población de gallinas ponedoras) y leche fresca de vaca (por mayor población de vacas en ordeño), mientras que disminuyó la saca en la crianza de ovinos y la esquila de alpacas (menor producción de fibra).

Análisis de peligro de desastres

A continuación se realiza el análisis de los peligros para la zona de ubicación donde se realizara el Proyecto del Mejoramiento de la Inocuidad de los Alimentos de Producción y procesamiento primario.

Identificación de Peligros: Los Peligros pueden ser naturales, socio-naturales y antrópicos, que afectan negativamente el capital productivo.

Ilustración 13: **Mapa de Peligros Múltiples**



✓ Análisis de Peligro "Fenómeno del Niño"

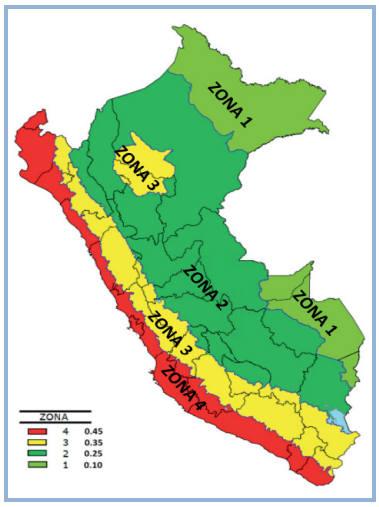
El Perú por su ubicación se ve afectada cada cierto periodo por el fenómeno climático del Niño; que se manifiesta por un periodo de lluvias intensas, causando cuantiosas pérdidas de cultivos y ganados de las diferentes regiones afectadas.

Ilustración 14: Mapa de Zonas afectadas por el niño

✓ Análisis del Peligro "Sismos"

El Perú presenta cuatro zonas sísmicas como se puede apreciar en el siguiente mapa siendo la zona 4 y 3 las de mayor riesgo.

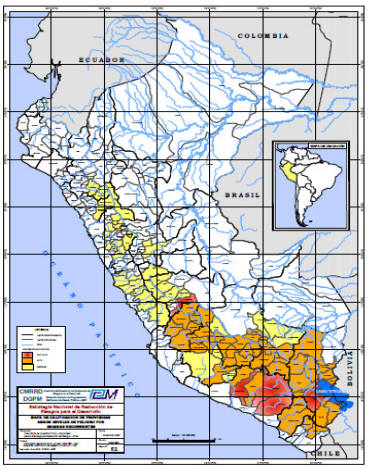
Ilustración 15: Mapa de Zonas Sísmicas



✓ Análisis del Peligro "Sequias"

En los últimos años y por los diversos fenómenos climáticos el Perú se ve afectado por temporadas de sequias afectando a los agricultores y ganaderos del sur del país.

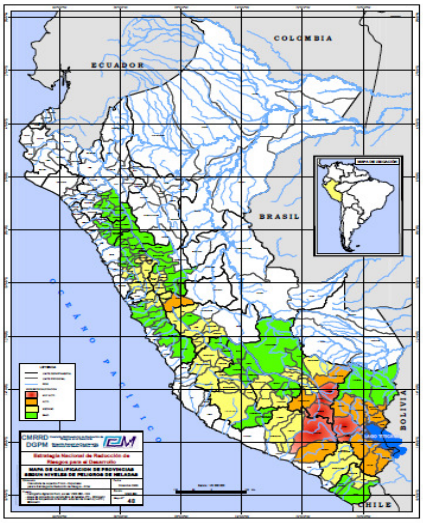
Ilustración 16: Mapa de Zonas de Sequias



✓ Análisis del Peligro "Heladas"

Por la diversidad de nuestro clima este fenómeno afecta al sur y sierra central del país dañando sus cultivos y perjudicando a su ganado con diversas enfermedades.

Ilustración 17: Mapa de Zonas de Heladas



En conclusión, el análisis anterior donde se identificó al ***SISMO, FENOMENO DEL NIÑO. HELADAS, SEQUIAS son los peligros que puede afectar la zona de intervención donde se pretende realizar el proyecto*** los mismos que ocasionan daños moderados o daños leves.

3.1.2 La unidad productora de bienes y servicios en los que intervendrá el PIP

La inocuidad alimentaria es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan. Un alimento se considera contaminado cuando contiene agentes vivos (virus o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas tóxicas u orgánicas extrañas a su composición normal o componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas.

Las preocupaciones concretas sobre los riesgos alimentarios se han centrado en general en los siguientes aspectos:

- Riesgos microbiológicos
- Residuos de plaguicidas
- Utilización inadecuada de los aditivos alimentarios
- Contaminantes químicos, incluidas las toxinas biológicas, y
- Adulteración.

La lista se ha ampliado todavía más para incluir los organismos genéticamente modificados, alérgenos, residuos de medicamentos veterinarios y hormonas que promueven el crecimiento utilizados en la producción animal.

La ausencia de inocuidad en los alimentos ocasionas graves problemas en la salud de los consumidores por lo que cada vez los países vienen implementando medidas para evitar el ingreso de alimentos que puedan tener indicios de estos riesgos alimentarios, es así que se evidencian en detenciones y rechazos, con el posterior reembarque o destrucción del envío.

Rechazos de embarques contaminados

Durante los últimos años el Perú ha recibido una serie de notificaciones de las Autoridades Sanitarias de países importadores, debido al rechazo de alimentos exportados del Perú por indicios de problemas relacionado con la inocuidad de los alimentos o la salud pública. Esta situación trae como consecuencia pérdidas económicas sustanciales que perjudican no sólo al productor, sino que también pone en peligro el acceso de todo el sistema de exportaciones al país que efectuó el rechazo.

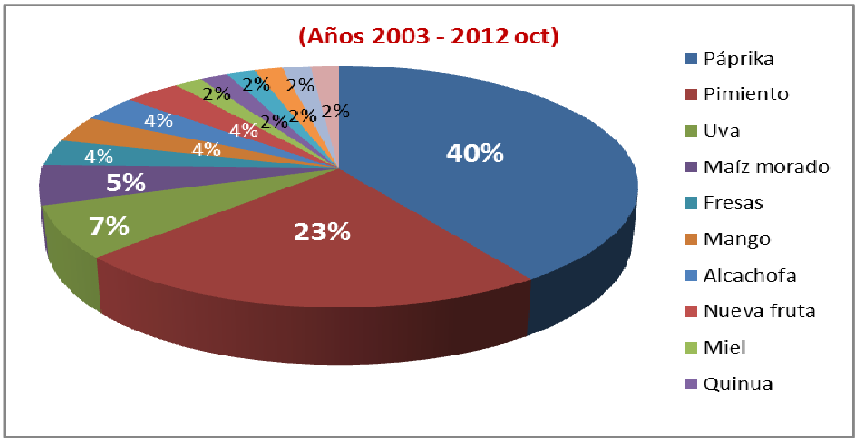
En el periodo 2008 – 2012 (julio) se han producido 127 rechazos de la FDA de EE.UU y 2 rechazos de la Autoridad Sanitaria de Japón, a exportaciones peruanas de productos como: pimiento, páprika, chile, albahaca, aguacate, espárrago, castañas, arvejas frescas, lechuga, maíz cancha y rocoto. Entre las principales causas de rechazos tenemos que estos contienen niveles de plaguicidas que superan los límites máximos permitidos. Ilustración 17.

Ilustración 18: Número de Rechazos de Exportaciones de Alimentos

Fuente: OASIS, RAFF

En el mercado europeo se han producido 57 rechazos a las exportaciones peruanas de alimentos de producción y procesamiento primario, en el periodo 2003-2012oct. El 75% de rechazos está constituido por: Páprika (40%), pimiento (23%), uva (7%) y maíz morado (5%).

Ilustración 19: Rechazos del Mercado Europeo por Tipo de Alimento



Fuente: RAFF

Situación de la inocuidad de los alimentos

Con el propósito de medir el nivel de contaminación en los alimentos por residuos químicos y otros contaminantes, desde el año 2011 el SENASA viene ejecutando el Programa Nacional de Monitoreo de Contaminantes en Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, que permite el mapeo a nivel de las regiones, a fin de plantear nuevas estrategias de vigilancia, control y la aplicación de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene. El alcance del monitoreo comprende: Productores, establecimientos procesadores, expendedores en mercados de abasto a nivel nacional e importadores, de alimentos agropecuarios primarios destinados al consumo nacional y piensos, que permite el mapeo a nivel de las regiones, a fin de plantear nuevas estrategias de vigilancia, control y la aplicación de las Buenas Practicas de Producción e Higiene. El alcance del monitoreo comprende: Productores, establecimientos procesadores, expendedores en mercados de abasto a nivel nacional e importadores, de alimentos agropecuarios primarios destinados al consumo nacional y piensos.

El primer Monitoreo de Contaminantes Químicos en alimentos agropecuarios primarios (año 2011), se realizó en las Regiones de Piura, La Libertad, Lambayeque, Cajamarca, San Martín, Lima, Ica, Arequipa, Tacna y Puno, utilizando un modelo estadístico empleado para monitoreo químico y microbiológico en alimentos agropecuarios. Se realizó en once (11) alimentos: seis (6) de origen vegetal y cinco (5) de origen animal, a nivel de centros de producción primaria y establecimientos de expendio de estos productos. El resultado de este monitoreo no es comparable con los monitoreos posteriores porque comprende un menor número de alimentos.

El segundo y tercer monitoreo (2012 y 2013, respectivamente) se ejecutó para 25 alimentos, de los cuales 9 son de origen animal y 16 de origen vegetal. En total se tomaron 1,250 muestras de las cuales 450 de origen animal y 800 de origen vegetal.

Cuadro N° 32: Productos monitoreados

De origen vegetal:	
Limón	fruto fresca
Naranja	fruto fresca
Mandarina	fruto fresca
Mango	fruto fresca
Palto	fruto fresca
Espárrago	turión fresco
Paprika	fruto seco
Plátano/Banano	fruto seco
Tomate	fruto fresca
Aceituna	fruto fresca
Uva	fruto fresca
Alcachofa	Involucro fresco
Cebolla	Bulbo fresco
Café	grano fresco/seco
Nueces del Brasil	semillas grano seco
Pallar	semillas grano seco

De origen animal:	
Ave (pollo/ pavo)	carne fresca
Bovino	carne fresca
Ovino	carne fresca
Caprino	carne fresca
Porcino	carne fresca
Camélido	carne fresca
Cuy	carne fresca
Leche cruda de bovino	leche
Miel de abeja	miel

Residuos por contaminantes en alimentos agropecuarios primarios

El primer Monitoreo de Contaminantes en alimentos agropecuarios primarios, se realizó el año 2011 dentro del Plan Anual de Monitoreo de Contaminantes Químicos en alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos de producción nacional o extranjera, aprobado mediante Resolución Directoral Nº 107-2011-AG-SENASA-DIAIA. Este primer monitoreo no puede ser usado como base de comparación porque difiere en el número de alimentos monitoreados (11 alimentos) en comparación con los monitoreos posteriores.

El segundo y tercer Monitoreo de contaminantes en alimentos, se realizó en los años 2012 y 2013[9], para las Regiones de Piura, La Libertad, Lambayeque, Cajamarca, San Martín, Lima, Ica, Arequipa, Tacna y Puno, utilizando un modelo estadístico empleado para monitoreo químico y microbiológico en alimentos agropecuarios. Se aplicó en 25 alimentos: dieciséis (16) de origen vegetal y nueve (9) de origen animal, a nivel de centros de producción primaria y establecimientos de expendio de estos productos. El Informe de resultados brinda la línea de

[9] Plan de Monitoreo de Contaminantes Químicos en Alimentos agropecuarios Primarios y Piensos de producción nacional o extrajera, para el periodo 2012 - 2013

base para la determinación de la presencia de contaminantes por agentes químicos y microbiológicos en los alimentos agropecuarios primarios.

El tercer y cuarto Monitoreo, se realizó en los años 2014 y 2015. El Informe de resultados del primero ya se publicó y el segundo aún en el proceso de análisis de muestras.
Es preciso mencionar que para la evaluación de residuos de los ingredientes activos de medicamentos veterinarios y sus metabolitos y de los plaguicidas químicos de uso agrícola analizados, se ha tomado como referencia los límites máximos de residuos (LMR) establecidos en el *Codex Alimentarius*, como normativa internacional de referencia y que el Perú los ha adoptado en su norma nacional.

Se ha definido que una *muestra no conforme*, es aquella que contiene, como resultado del análisis, algún residuo de ingrediente activo de plaguicida químico de uso agrícola o medicamento veterinario en usos no registrados por la Autoridad Nacional o contiene una cantidad de residuos de sustancia activa mayor al límite máximo de residuos (LMR) establecido por el *Codex Alimentarius*.

El tamaño de la muestra es 1,250, distribuidas en 450 de origen animal y 800 de origen vegetal, se tomaron 50 muestras por alimento.

Cuadro N° 33: Muestra programada de alimentos agropecuarios primarios

TIPO DE ALIMENTO		MATRIZ	N° MUESTRAS	TIPO DE ALIMENTO		MATRIZ	N° MUESTRAS
De origen Animal:			**450**	**De origen Vegetal:**			**800**
1	Aves (pollo/pavo)	Carne fresca	50	1	Limón	Fruto fresco	50
2	Bovino	Carne fresca	50	2	Naranja	Fruto fresco	50
3	Ovino	Carne fresca	50	3	Mandarina	Fruto fresco	50
4	Caprino	Carne fresca	50	4	Mango	Fruto fresco	50
5	Porcino	Carne fresca	50	5	Palto	Fruto fresco	50
6	Camélido	Carne fresca	50	6	Espárrago	Turión/fresco	50
7	Cuy	Carne fresca	50	7	Páprika	Fruto seco	50
8	Leche cruda de bovino	Leche	50	8	Plátano/banano	Fruto fresco	50
9	Miel de abeja	Miel	50	9	Tomate	Fruto fresco	50
				10	Aceituna	Fruta fresca	50
				11	Uva	Fruta fresca	50
				12	Alcachofa	Involucro	50

TIPO DE ALIMENTO	MATRIZ	N° MUESTRAS	TIPO DE ALIMENTO		MATRIZ	N° MUESTRAS
					(inflorescencia) fresco	
			13	Cebolla	Bulbo (tallo reservante) fresco	50
			14	Café	Grano fresco/seco	50
			15	Nueces de Brasil	Semillas/grano seco	50
			16	Pallar	Semillas/grano seco	50
TOTAL ALIMENTOS	**25**					
TOTAL MUESTRAS	**1,250**					

Los resultados para el análisis de residuos químicos en el año 2012, fueron: 74.52% muestras no conformes en alimentos de origen animal y 26.76% muestras no conformes en alimentos de origen vegetal; mientras que el año 2013, el resultado es: 13.13% muestras no conformes en alimentos de origen animal y 25.25% en muestras de origen vegetal; en tanto el año 2015, el resultado es (11.43%) muestras no conformes en alimentos de origen animal y (38.24%) en muestras de origen vegetal.

Cuadro N° 34: Total de muestras para análisis de residuos químicos, conformes y no conformes por Región. 2012

CIUDAD	PORCENTAJE DE MUESTRAS CONFORMES Y NO CONFORMES POR TIPO DE ALIMENTO									
	ORIGEN ANIMAL					ORIGEN VEGETAL				
	CONFORME	NO CONFORMES				CONFORME	NO CONFORMES			
		METALES PESADOS	MEDICAMENTO VETERINARIOS	METALES PESADOS Y MEDIC. VETERN.	%		PLAGUICIDAS NO REGISTRADOS	EXCEDE/ NO LMR Codex Alm	MICOTOXINA	%
Arequipa	10	18	0		**64.29**	46	2	5	1	**13.21**
Cajamarca	5	32	4	4	**97.56**	40	7	10	0	**20.00**
Ica	15	21	1	2	**61.54**	49	13	15	2	**25.76**
La Libertad	10	37	0	1	**79.17**	50	20	42	0	**45.65**
Lambayeque	6	22	4	1	**81.82**	60	6	17	2	**24.05**
Lima	9	56	0	0	**86.15**	94	18	34	0	**27.13**
Piura	11	27	0	0	**69.23**	60	10	25	1	**29.41**
Puno	21	33	6	1	**65.57**	54	3	8	1	**12.90**
San Martin	15	6	2	2	**40.00**	48	8	10	0	**17.24**
Tacna	4	23	1	6	**81.08**	30	14	18	1	**41.18**
TOTAL	**106**	**275**	**18**	**17**	**74.52**	**531**	**101**	**184**	**8**	**26.76**

Fuente: Informe del Monitoreo de Residuos Químicos y otros contaminantes en Alimentos Agropecuarios Primarios Año 2013

Cuadro N° 35: Total de muestras para análisis de residuos químicos conformes y no conformes por Región y por origen de alimento, Año 2015.

CIUDAD	PORCENTAJE DE MUESTRAS CONFORMES Y NO CONFORMES POR TIPO DE ALIMENTO																				
	ORIGEN ANIMAL			ORIGEN VEGETAL									PIENSOS								
	CONF	NO CONFORME		CONF	NO CONFORME								CONF	NO CONFORME							
		NO TIENE LMR CODEX	%		EXCEDE LMR O NO TIENE LMR CODEX	%	METALES PESADOS	%	METALES PESADOS Y MICOTOXINA	%	METAL PESADO Y PLAGUICIDA	%		PLAGUICIDA NO REGISTRADO	%	METAL PESADO Y PLAGUICIDA	%	METALES PESADOS	%	MICOTOXINAS	%
Arequipa	0	0	0.00	9	6	40.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	5	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00
Cajamarca	0	0	0.00	41	10	16.67	6	10.00	3	5.00	0	0.00	6	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00
Cusco	0	0	0.00	51	1	1.37	19	26.03	1	1.37	1	1.37	0	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00
Huánuco	0	0	0.00	32	5	12.50	3	7.50	0	0.00	0	0.00	5	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00
Ica	28	12	30.00	0	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	4	0	0.00	1	20.00	0	0.00	0	0.00
Junín	0	0	0.00	12	2	13.33	0	0.00	0	0.00	1	13.33	0	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00
La Libertad	25	0	0.00	25	4	13.79	0	0.00	0	0.00	0	0.00	10	4	26.67	0	0.00	1	6.67	0	0.00
Lima Callao	40	0	0.00	0	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	28	8	17.39	1	2.17	3	6.52	6	13.04
Piura	0	0	0.00	16	14	40.00	4	11.43	1	2.86	0	0.00	4	2	20.00	0	0.00	0	0.00	4	40.00
San Martín	0	0	0.00	25	29	39.73	17	23.29	1	1.37	1	1.37	5	2	20.00	1	10.00	0	0.00	2	20.00
TOTAL	93	12	11.43	211	71	20.88	49	14.41	6	1.76	3	0.88	67	16	15.69	3	2.94	4	3.92	12	11.76

Fuente: Informe del Monitoreo Adicional de Residuos Químicos y otros contaminantes en Alimentos Agropecuarios Primarios Año 2015.pdf

Asimismo, se evidencia una mejora significativa respecto al nivel de contaminación por residuos químicos, en alimentos de origen animal del año 2012, 2013 y 2015. En cambio, en nivel de contaminación en los alimentos de origen vegetal no es muy significativo.

Los resultados de los monitoreos de contaminantes en alimentos, han mostrado que los alimentos de origen animal con alto nivel de contaminación por agentes microbiológicos, son todas las carnes, excepto la carne de pavo, en cambio la contaminación por residuos químicos se ha reducido respecto al año 2012.

En alimentos de origen vegetal, los mayores niveles de contaminación son por residuos químicos en páprika, tomate, uva, palta, mango, mandarina y limón. La contaminación por agentes microbiológicos se presenta en: café y páprika.

Cuadro N° 36: Resultados del Monitoreo por tipo de contaminante Años 2012 al 2014

ALIMENTO	CONTAMINACION POR AGENTES MICROBIOLOGICOS (%)			CONTAMINACION POR RESIDUOS QUIMICOS (%)		
	2014	2013	2012	2014	2013	2012
DE ORIGEN ANIMAL						
CARNE DE POLLO	65.5	64.4	81.3	15.6	30.8	96.1
CARNE DE PAVO	11.1	0.0	0.0	11.1	0.0	35.0
CARNE DE CAMELIDOS	47.1	63.9	35.0	5.4	6.7	62.5
LECHE CRUDA	75.6	76.7	84.3	4.8	2.1	49.0
CARNE DE PORCINO	52.2	56.3	68.1	6.1	19.6	82.4
CARNE DE CAPRINO	85.7	73.3	74.5	0.0	9.5	94.1
CARNE DE CUY	38.6	32.4	68.6	12.8	22.9	97.8
CARNE DE BOVINO	58.7	57.1	71.4	10.9	11.5	93.9
CARNE DE OVINO	68.2	75.6	64.4	0.0	2.4	74.5
MIEL DE ABEJA	10.4	20.0	13.0	6.3	8.9	12.8
DEORIGEN VEGETAL						
CAFÉ	84.4	86.3	76.0	0	0	9.8
PAPRIKA	62.8	52.4	78.7	93.8	66.7	49.1
UVA	0.0	0.0	2.2	57.4	44.0	20.8
TOMATE	0.0	0.0	30.2	72.9	56.1	73.9
PALTA	0.0	2.0	32.4	25.0	29.8	36.0
NUEZ DE BRASIL	0.0	55.6	21.4	5.6	21.9	3.6
NARANJA	2.1	0.0	34.0	22.0	24.0	16.7
MANGO	6.7	0.0	12.8	28.3	11.1	20.0
MANDARINA	0.0	0.0	13.5	74.0	55.8	63.8
LIMON	0.0	0.0	41.3	26.5	23.9	24.5
ESPARRAGO	0.0	0.0	60.0	0.0	2.1	11.8
CEBOLLA	0.0	5.9	44.4	0.0	0.0	12.2
BANANO	0.0	2.0	16.3	0.0	6.0	18.8
ALCACHOFA	0.0	3.6	42.5	0.0	31.0	15.8
ACEITUNA	0.0	0.0	4.3	0.0	13.9	26.7
PALLAR	48.6	47.6	23.3	8.6	9.8	6.4

FUENTE: DIAIA/SENASA, Monitoreo de Contaminantes en alimentos
ELABORACION: UPP / OPDI

En la estimación del nivel de contaminación promedio por origen de alimento, se ha tomado en cuenta el volumen de producción del alimento, multiplicado por el nivel de contaminación más alto entre los dos tipos de contaminación (por agentes microbiológicos y residuos químicos) de cada alimento por año, para obtener el nivel ponderado anual de contaminación por alimento.

El nivel de contaminación promedio de alimentos de origen animal se ha reducido en el periodo 2012 al 2014, de 88.6% a 68.2%, pero aún permanece muy alto. Los alimentos que tienen mayor peso en el promedio son la leche cruda y la carne de pollo, por su alto nivel de contaminación y alta participación en la canasta de consumo.

En los alimentos de origen vegetal, el nivel promedio anual de contaminación también se ha reducido en el mismo periodo, de 36.4% a 20.8%. Los alimentos más significativos son: café, uva, naranja y mandarina. Estos alimentos no sólo están presentes en la canasta de consumo, sino que están entre los productos agropecuarios con mayor exportación, de allí la gravedad del problema por resolver.

Se ha estimado, así mismo, un promedio entre los dos indicadores de alimentos (de origen animal y vegetal), multiplicando el volumen total de producción anual de alimentos de origen animal por su porcentaje promedio de contaminación, más el volumen total de producción anual de alimentos de origen vegetal por su promedio de contaminación, dividido entre dos. El resultado en el nivel promedio ponderado de contaminación anual de alimentos. Este se ha reducido de 57.4% en el año 2012 a 39.4% el año 2014.

Cuadro N° 37: Nivel de contaminación por tipo de alimento, ajustado por volumen de producción. Años 2012/2014

ALIMENTO	PRODUCCIÓN ANUAL (miles de ton)			CONTAMINACION (%)			CONTAMINACION (% ponderado)		
	2012	2013	2014	2012	2013	2014	2012	2013	2014
ORIGEN ANIMAL	**3901.3**	**3987.2**	**4102.04**				**88.6**	**68.5**	**68.2**
CARNE DE POLLO	1381.1	1433.8	1503.9	96.1	64.4	65.5	34.0	23.2	24.0
CARNE DE PAVO	32.6	29.5	26.1	35.0	0.0	11.1	0.3	0.0	0.1
CARNE DE CAMELIDOS	36.4	36.3	37.3	62.5	63.9	47.1	0.6	0.6	0.4
LECHE CRUDA	1790.7	1807.8	1840.2	84.3	76.7	75.6	38.7	34.8	33.9
CARNE DE PORCINO	163.1	170.2	180.5	82.4	56.3	52.2	3.4	2.4	2.3
CARNE DE CAPRINO	15.6	16.1	15.54	94.1	73.3	85.7	0.4	0.3	0.3
CARNE DE CUY	26	26	26	97.8	32.4	38.6	0.7	0.2	0.2
CARNE DE BOVINO	365.9	378.6	384.8	93.9	57.1	58.7	8.8	5.4	5.5
CARNE DE OVINO	88.3	87.3	86.1	74.5	75.6	68.2	1.7	1.7	1.4
MIEL DE AVEJA	1.6	1.6	1.6	13.0	20.0	10.4	0.0	0.0	0.0
ORIGEN VEGETAL	**5802.8**	**6142**	**6337.1**				**36.4**	**20.8**	**20.8**

CAFÉ	320.2	256.8	222	76.0	86.3	84.4	4.2	3.6	3.0
PAPRIKA	46.8	35.9	34.5	78.7	66.7	93.8	0.6	0.4	0.5
UVA	361.9	439.2	507.1	20.8	44.0	57.4	1.3	3.1	4.6
TOMATE	229.4	253.6	265.9	73.9	56.1	72.9	2.9	2.3	3.1
PALTA	268.5	288.9	349.3	36.0	29.8	25.0	1.7	1.4	1.4
NUEZ DE BRASIL	0.3	0.4	0.3	21.4	55.6	5.6	0.0	0.0	0.0
NARANJA	428.8	441.1	450.4	34.0	24.0	22.0	2.5	1.7	1.6
MANGO	185.2	458.8	376	20.0	11.1	28.3	0.6	0.8	1.7
MANDARINA	281.1	313.8	339.6	63.8	55.8	74.0	3.1	2.8	4.0
LIMON	221.6	228.5	263.8	41.3	23.9	26.5	1.6	0.9	1.1
ESPARRAGO	376	383.1	377.7	60.0	2.1	0.0	3.9	0.1	0.0
CEBOLLA	751.8	747.9	758.2	44.4	5.9	0.0	5.8	0.7	0.0
BANANO	2082.1	2113.8	2125.2	18.8	6.0	0.0	6.7	2.1	0.0
ALCACHOFA	141.7	112.9	103.3	42.5	31.0	0.0	1.0	0.6	0.0
ACEITUNA	93	58	152	26.7	13.9	0.0	0.4	0.1	0.0
PALLAR	14.4	9.3	11.8	23.3	47.6	8.6	0.1	0.1	0.0
				Promedio ponderado			**57.4**	**39.6**	**39.4**

FUENTE: Sistema Integrado de Estadísticas Agrarias – MINAGRI
Informe del Monitoreo de residuos químicos y otros contaminantes en alimentos agropecuarios primarios / SIGIA – SENASA
ELABORACION: UPP / OPDI – SENASA

Los riesgos de desastres para la Unidad Productora

Exposición y vulnerabilidad en el área de influencia

Se debe recordar que el riesgo es una función del peligro y la vulnerabilidad. Al momento de definir el área de influencia se identificaron los peligros que podrían afectar al proyecto, por lo que resta evaluar la vulnerabilidad de la unidad productora.

Por otro lado, la vulnerabilidad se entiende como la incapacidad de una unidad social (personas, familias, comunidad, sociedad), estructura física o actividad económica, de anticiparse, resistir y/o recuperarse de los daños que ocasionaría la ocurrencia de un peligro. La vulnerabilidad está en función de la exposición, fragilidad y resilencia.

La relación entre el riesgo y la vulnerabilidad es positiva, pues la ocurrencia de un peligro tiene consecuencias más graves, costosas y duraderas cuando la unidad productora es vulnerable. Cuando existe una alta vulnerabilidad, la ocurrencia de un peligro ocasiona que

los beneficios sean mucho menores a los previstos y que los costos sean mucho mayores a los inicialmente planificados, por lo que se afecta negativamente la rentabilidad social del proyecto.

a. Exposición y vulnerabilidad de la Unidad Productora frente a los peligros identificados en el diagnóstico del área de estudio

Análisis por Exposición y Vulnerabilidad:

Para continuar con el Analisis de riesgos en el proyecto, se deben analizar las condiciones de vulnerabilidad que puede tener; considerando los siguientes aspectos señalados anteriormente tales como:

I. Exposición

Peligro determinado, es decir si estaría o está en el área de probable impacto, según la localización del proyecto tiene una alta exposición a peligros, debido a la geografia de Perú.

II. Vulnerabilidad

- **Análisis de la fragilidad** como se enfrentaría el probable impacto de un peligro, sobre la base de la identificación de los elementos que podrían afectarse y las causas (formas constructivas o diseño, materiales, tecnología). La actividades a desarrollarse e insumos a utilizarse en el proyecto considera las características geográficas y físicas de la zona de ejecución del proyecto.
- **Análisis de la resiliencia**, describe las capacidades disponibles para su recuperación (sociales, financieras, productivas, etc.) y las alternativas que existen para continuar brindando los servicios en condiciones mínimas.
- Asimismo en la zona de ejecución del proyecto existen mecanismos técnicos; es decir sistemas alternativos para la provisión del servicio, para hacer frente a la ocurrencia de desastres. Sin embargo no existen fondos para atención de emergencia, para hacer frente a los daños ocasionados por desastres, y tampoco existen mecanismos organizativos, como planes de contingencia, para hacer frente a los daños ocasionados por la ocurrencia de desastres.

En el desarrollo del analisis se evidenció que los pequeños y grandes agricultores conocen las acciones y medidas a desarrollar ante la ocurrencia de un desastre natural.

Ilustración 20: Flujo para el análisis por Exposición-Vulnerabilidad

Fuente: Pautas metodológicas para la incorporación del análisis del riesgo de desastres en los Proyectos de Inversión Pública-DGIP-MEF-2007

Cuadro N° 38: Lista de Verificación sobre la generación de vulnerabilidades por Exposición y Vulnerabilidad (Fragilidad o Resiliencia) en el proyecto

A. Análisis de Vulnerabilidades por Exposición (Localización)	**Si**	**No**	**Comentarios**
1. ¿La localización escogida para la ubicación del proyecto evita su exposición a peligros?	X		
2. Si la localización prevista para el proyecto lo expone a situaciones de peligro, ¿Es posible cambiar técnicamente, cambiar la ubicación del proyecto a una zona menos expuesta?		X	El proyecto a ejecutar en todos los departamentos del Perú
B. Análisis de Vulnerabilidades por fragilidad (tamaño, tecnología)	**Si**	**No**	**Comentarios**
PREGUNTAS			

1. ¿La construcción de la infraestructura sigue la normativa vigente, de acuerdo con el tipo de infraestructura de que se trate? Ejemplo: norma antisísmica.	X		
2. ¿Los materiales de construcción consideran las características geográficas y físicas de la zona de ejecución del proyecto?	X		
3. ¿El diseño toma en cuenta las características geográficas y físicas de la zona de ejecución del proyecto?	X		
4. ¿La decisión de tamaño del proyecto considera las características geográficas y físicas de la zona de ejecución del proyecto?	X		
5. ¿La tecnología propuesta para el proyecto considera las características geográficas y físicas de la zona de ejecución del proyecto? Ejemplo: ¿La tecnología de construcción propuesta considera que la zona es propensa a movimientos telúricos?	X		La tecnología existente si considera que la zona es propensa a movimientos telúricos
6. ¿Las decisiones de fecha de inicio y de ejecución del proyecto toman en cuenta las características geográficas, climáticas y físicas de la zona de ejecución del proyecto? Ejemplo: ¿Se ha tomado en cuenta que en la época de lluvias es mucho más difícil realizar las actividades programadas en el proyecto?	X		
C. Análisis de Vulnerabilidades por Resiliencia	**Si**	**No**	**Comentarios**
1. En la zona de ejecución del proyecto, ¿Existen mecanismos técnicos (por ejemplo, sistemas alternativos para la provisión del servicio) para hacer frente a la ocurrencia de peligros?		x	
2. En la zona de ejecución del proyecto, ¿Existen mecanismos financieros (por ejemplo, fondos para atención de emergencias) para hacer frente a los daños ocasionados por la ocurrencia de peligros?		X	No se prevén impactos graves, ni moderados
3. En la zona de ejecución del proyecto, ¿Existen mecanismos organizativos (por ejemplo, planes de contingencia) para hacer frente a los daños ocasionados por la ocurrencia de peligros?		X	Indicaciones de Defensa civil a la población en general
Las 3 preguntas anteriores sobre resiliencia se refirieron a la zona de ejecución del proyecto, ahora la ideas es saber si el PIP, de manera específica, está incluyendo mecanismos frente a una situación de riesgo			
4. ¿El proyecto incluye mecanismos técnicos, financieros y/o organizativos para hacer frente a los daños ocasionados por la ocurrencia de peligros?	X		Se cuenta con el compromiso del Ministerio de Agricultura (SENASA), para asumir los costos de operación y mantenimiento.
5. ¿La población beneficiaria del proyecto conoce los potenciales daños que se generarían si el proyecto se ve afectado por una situación de peligro?.	X		De acuerdo a las orientaciones de Defensa Civil a la población

Fuente: Pautas metodológicas para la incorporación del análisis del riesgo de desastres en los Proyectos de Inversión Pública-DGIP-MEF-2007

La información del Formato N° 02, permitira establecer los criterios para el llenado del Formato N° 03 para la identificación del Grado de Exposición y Grado de Vulnerabilidad por factores de fragilidad y resiliencia.

Cuadro N° 39 Formato N°03: Identificación del Grado de Exposición y Grado de Vulnerabilidad por factores de fragilidad y resiliencia

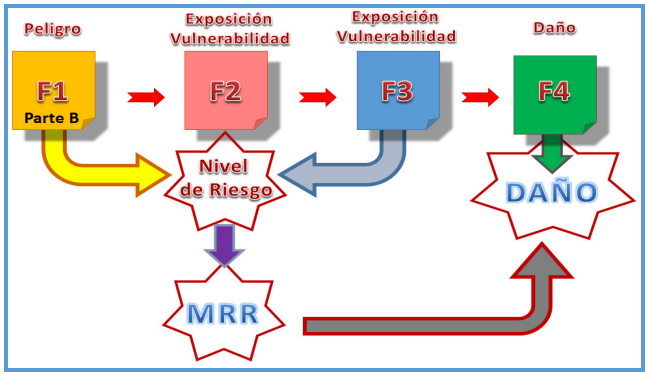
Factor de Vulnerabilidad	Variable	Grado de Vulnerabilidad		
		Bajo	Medio	Alto
Exposición	(A) Localización del proyecto respecto de la condición de peligro.	X		
	B) Características del terreno		X	
Fragilidad	(C) Tipo de construcción		X	
	(D) Aplicación de normas de construcción		X	
Resiliencia	(E) Actividad económica de la zona		X	
	(F) Situación de pobreza de la zona		X	
	(G) Integración institucional de la zona		X	
	(H) Nivel de organización de la población		X	
	(I) Conocimiento sobre ocurrencia de desastres por parte de la población		X	
	(J) Actitud de la población frente a la ocurrencia de desastres		X	
	(K) Existencia de recursos financieros para respuesta ante desastres		X	

Fuente: Pautas metodológicas para la incorporación del análisis del riesgo de desastres en los Proyectos de Inversión Pública-DGIP-MEF-2007

El resultado de la identificación del grado de exposición y de vulnerabilidad es de grado ***"BAJO"***, este resultado será contrastado con el resultado del formato 1 parte B, según se indica en la gráfica anterior con la finalidad de obtener el NIVEL DE RIESGO para el peligro SISMOS, SEQUIAS, entre otros.

Riesgo = f (peligro, exposición, vulnerabilidad)

Ilustración 21: **Secuencia del uso de los Formatos para el Análisis del riesgo**



Fuente: Pautas metodológicas para la incorporación del análisis del riesgo de desastres en los Proyectos de Inversión Pública-DGIP-MEF-2007

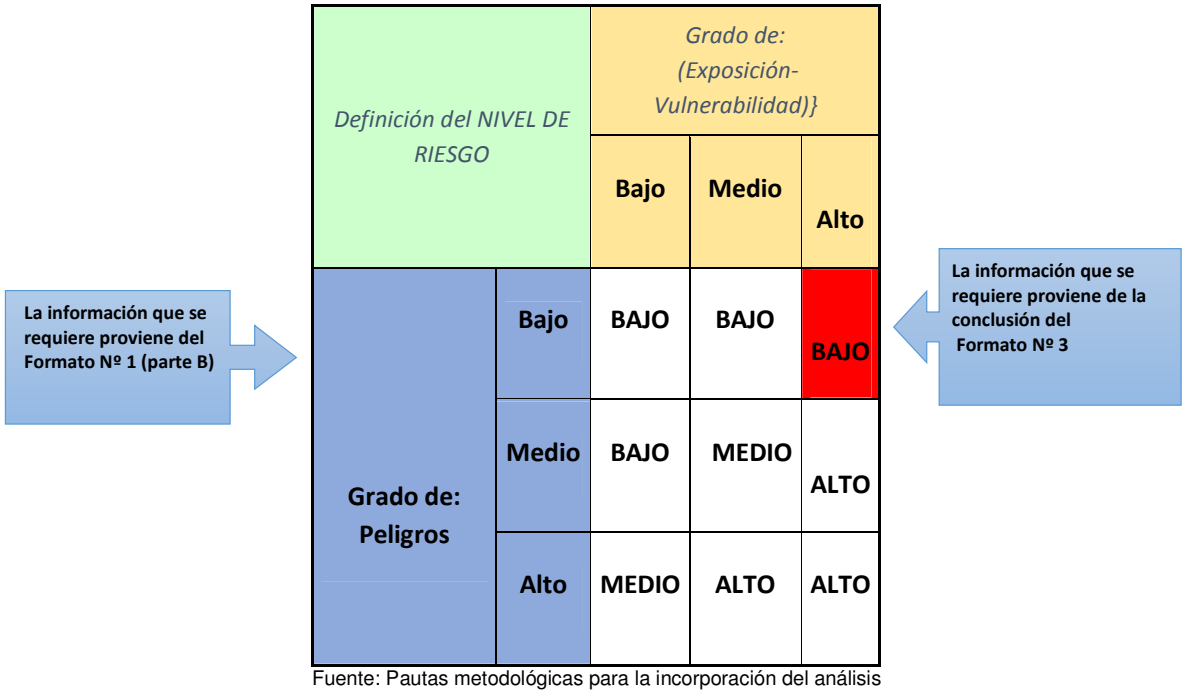
Cuadro N° 40: Identificación del Nivel de Riesgo: *Formato N°* 1 (Parte B) vs Formato N° 3

Tipo de Peligros	Si	No	Grado de Peligro	Grado de Vulnerabilidad	Identificación del NIVEL de RIESGO=f(peligro, vulnerabilidad)	Corresponde atender el Riesgo en este PIP
Inundaciones	x		**BAJO**	**BAJO**	**BAJO**	**NO**
Derrumbes / Deslizamientos	X		**BAJO**	**BAJO**	**BAJO**	**NO**
Heladas	X		**BAJO**	**BAJO**	**BAJO**	**NO**
Friaje / Nevadas	x		**BAJO**	**BAJO**	**BAJO**	**NO**
Sismos	x		**BAJO**	**BAJO**	**BAJO**	**NO**
Sequías	X		**BAJO**	**BAJO**	**BAJO**	**NO**
Huaycos	x		**BAJO**	**BAJO**	**BAJO**	**NO**
Tsunamis		x	---	---	---	---
Incendios urbanos/forestales		x	---	---	---	---
Derrames tóxicos		x	---	---	---	---

Deslizamientos (en áreas con pendiente pronunciada o producto de la deforestación)		x	---	---	---	---

Fuente: Fuente: Pautas metodológicas para la incorporación del análisis del riesgo de desastres en los Proyectos de Inversión Pública-DGIP-MEF-2007

Cuadro N° 41: Uso de la ESCALA para la definición del Nivel de Riesgo que servirá para proponer las Medidas de Reducción de Riesgo (MRR)



Definición del NIVEL DE RIESGO		*Grado de: (Exposición-Vulnerabilidad)}*		
		Bajo	**Medio**	**Alto**
Grado de: Peligros	**Bajo**	**BAJO**	**BAJO**	**BAJO**
	Medio	**BAJO**	**MEDIO**	**ALTO**
	Alto	**MEDIO**	**ALTO**	**ALTO**

Fuente: Pautas metodológicas para la incorporación del análisis del riesgo de desastres en los Proyectos de Inversión Pública-DGIP-MEF-2007

Conclusiones del análisis del Riesgo:

De acuerdo al resultado obtenido en la Escala de Riesgo (cuadro de doble entrada) el Nivel de Riesgo para el peligro "Lluvias Intensas", "Inundaciones", "Heladas", "Friajes", "Sismos", "Sequias" y "Huaycos" es **"BAJO".**

3.1.3 Los involucrados en el PIP

El proyecto involucra la participación de manera directa e indirecta de entidades que no presentan ningún conflicto, por el contrario tienen gran predisposición de contribuir a la

solución del problema y lograr el desarrollo integral y sostenible del País, siendo entre estas las siguientes: SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA (SENASA), MINISTERIO DE AGRICULTURA, DIRECCION GENERAL DE SALUD AMBIENTAL (DIGESA), ASOCIACION DE EXPORTADORES (ADEX), ASOCIACIÓN PERUANA DE CONSUMIDORES Y USUARIOS (ASPEC), GOBIERNOS REGIONALES, GOBIERNOS LOCALES, PRODUCTORES AGROPECUARIOS INDIVIDUALES Y ASOCIADOS Y CONSUMIDORES.

A continuación se presenta un Estudio Socioeconómico que se realizó para medir la percepción y sensibilización de los consumidores sobre los alimentos agropecuarios primarios inocuos, a través de una encuesta que se realizó en las diez ciudades más pobladas del país, Lima, Piura, Trujillo, Chiclayo, Arequipa, Cajamarca, Ica, Tarapoto, Puno, Tacna y la Provincia Constitucional del Callao**,** que comprende una población estimada de 8'164,320 habitantes, y tiene como propósito conocer el grado de conocimiento de las personas sobre la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios, las condiciones sanitarias del lugar donde compran los alimentos y el impacto que tiene el consumo de estos alimentos en la salud, para lo cual se ha determinado un tamaño muestral de 1,690 encuestas.

POBLACIÓN DEL UNIVERSO, TAMAÑO DE LA MUESTRA Y REPRESENTATIVIDAD

El Universo a utilizar está conformado por todos los habitantes de 15 y más años que residen habitualmente en las ciudades seleccionadas y que alcanzan a un poco más de 9.6 millones de personas[10]. Por otro lado, a tal población se le aplicó la fórmula para universos finitos en donde se obtuvo el tamaño de muestra de 1,536 casos, a la cual se incrementó un 10% por reserva de casos anulados, llegando la muestra a 1,690 de personas a entrevistar. Asimismo, el margen de error utilizado fue del 2.5%, con un nivel de significancia del 95% (ver cuadro 3.26).

[10] Población estimada al 2015.

Cuadro N° 42: Calculo del Tamaño de la Muestra

Población (Universo) y Tamaño de Muestra por Ciudades: 2015

Ciudad	Población Urbana 2007 **1/**	Población Urbana estimada 2015 **(Universo) 2/**	Fracción muestral (fm.)	Muestra **(n) 3/**	Adicional (10%)
Arequipa	602,397	717,298	0.0746	115	126
Cajamarca	117,148	163,889	0.0170	26	29
Ica	167,784	206,794	0.0215	33	36
Trujillo	530,330	671,255	0.0698	107	118
Chiclayo	391,394	471,612	0.0491	75	83
Lima y Callao	5,695,856	6,569,456	0.6833	1,050	1,155
Piura	310,153	383,387	0.0399	61	67
Puno	87,137	107,331	0.0112	17	19
Tarapoto	85,455	115,290	0.0120	18	20
Tacna	176,666	207,857	0.0216	33	37
TOTAL	8,164,320	9,614,169	1.0000	1,536	1,690

1/ Población de 15 y más años

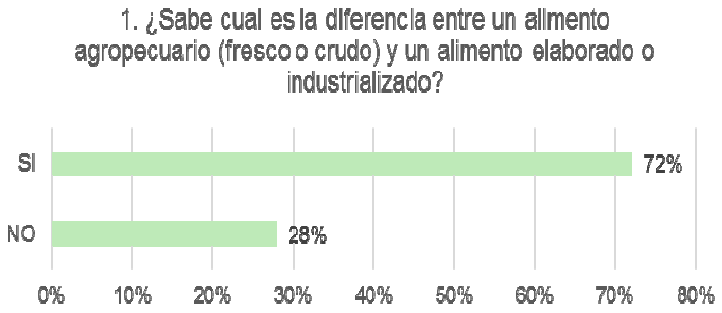
Fuente: Elaborado en base al Censo Nacional 1993: IX de Población y IV de Vivienda, INEI.

Fuente: Elaborado en base al Censo Nacional 2007: XI de Población y VI de Vivienda, INEI.

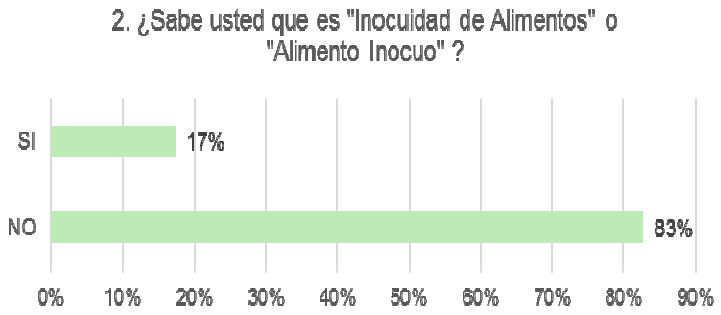
2/ Se realizó la estimación utilizando la tasa intercensal urbana distrital (1993-2007).

3/ Fórmula para hallar el tamaño de muestra para Universos finitos

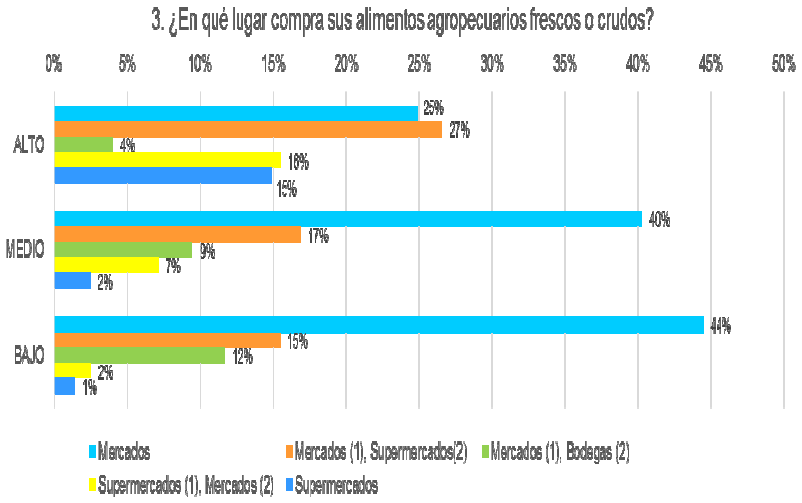
Análisis por pregunta:



Análisis P_1: Se observa que el 72% de los peruanos si sabe diferenciar entre un alimento fresco y un alimento elaborado.



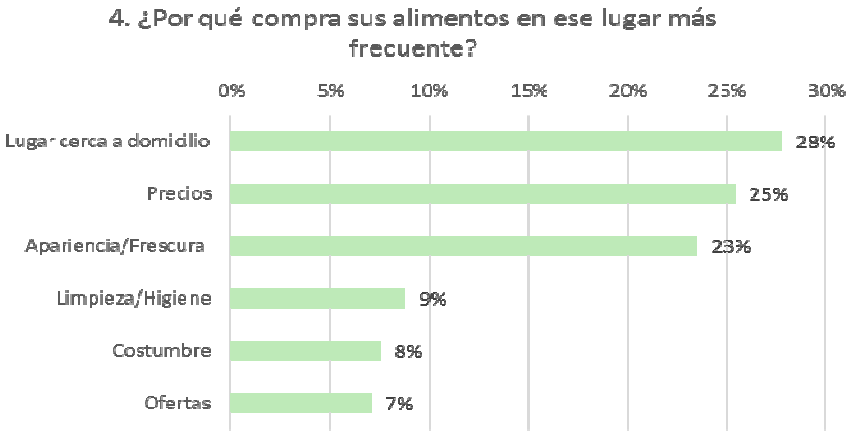
Análisis P_2: Se identifica que el 17% de los peruanos saben que es Inocuidad de los Alimentos o Alimento Inocuo.



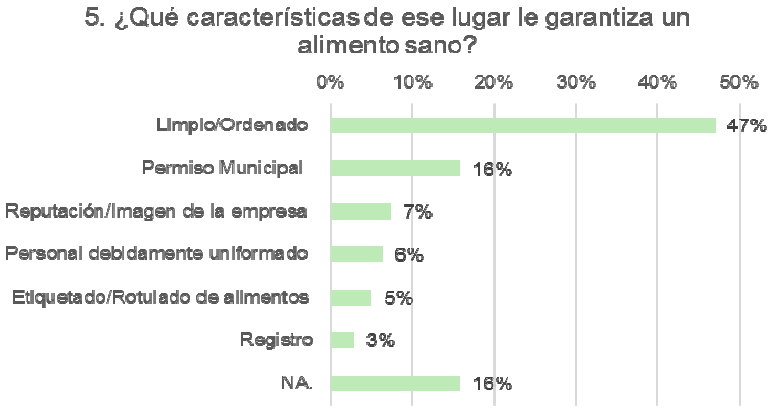
Análisis P_3: Se observa en el Estrato Alto, que el 27% de los peruanos compran en mercados y como segunda opción los supermercados, el 25% solamente en mercados, el 16% compran en supermercados y como segunda opción en mercados, el 15% solamente en supermercados y el 4% en mercados y como segunda opción en bodegas.

En el Estrato Medio, que el 17% de los peruanos compran en mercados y como segunda opción los supermercados, el 40% solamente en mercados, el 7% compran en supermercados y como segunda opción en mercados, el 2% solamente en supermercados y el 9% en mercados y como segunda opción en bodegas.

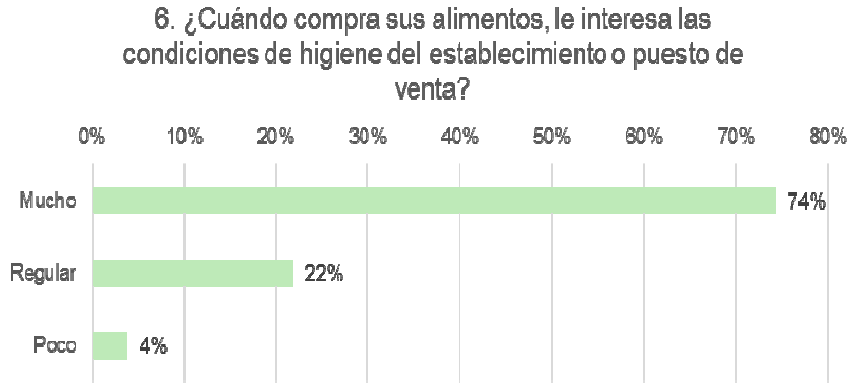
En Estrato Bajo, que el 15% de los peruanos compran en mercados y como segunda opción los supermercados, el 44% solamente en mercados, el 2% compran en supermercados y como segunda opción en mercados, el 1% solamente en supermercados y el 12% en mercados y como segunda opción en bodegas.



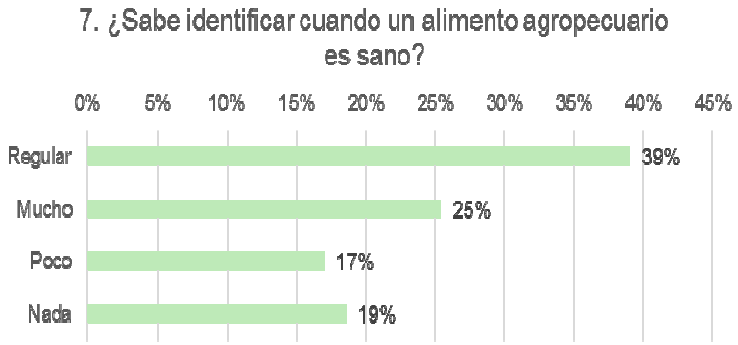
Análisis P_4: Se interpreta que el 28% de los peruanos compra en el lugar más frecuente por la cercanía a domicilio, el 25% de los peruanos compra en el lugar más frecuente por los precios, el 23% de los peruanos compra en el lugar más frecuente por la apariencia y frescura, el 9% de los peruanos compra en el lugar más frecuente por la limpieza e higiene del lugar, el 8% de peruanos compra en el lugar más frecuente por costumbre y el 7 % de los peruanos compra en el lugar más frecuente por las ofertas.



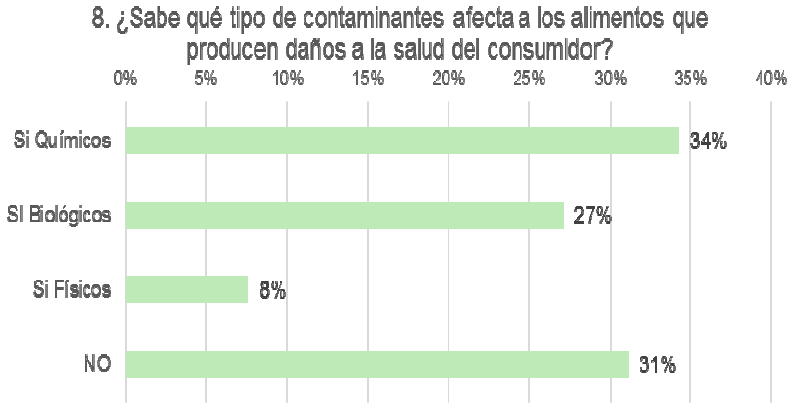
Análisis P_5: Se observa que el 47% de los peruanos identifica que el lugar donde compra sus alimentos le garantiza un alimento sano porque se encuentra limpio y ordenado, el 16% de los peruanos identifica que el lugar donde compra sus alimentos le garantiza un alimento sano porque se encuentra con permiso municipal, el 7% de los peruanos identifica que el lugar donde compra sus alimentos le garantiza un alimento sano porque tiene reputación e imagen, el 6% de los peruanos identifica que el lugar donde compra sus alimentos le garantiza un alimento sano porque el personal está debidamente uniformado, el 5% de los peruanos identifica que el lugar donde compra sus alimentos le garantiza un alimento sano porque presenta etiquetado y rotulado los productos, el 5% de los peruanos identifica que el lugar donde compra sus alimentos le garantiza un alimento sano porque presenta registros, el 16% de los peruanos identifica que el lugar donde compra sus alimentos le garantiza un alimento sano por otras razones.



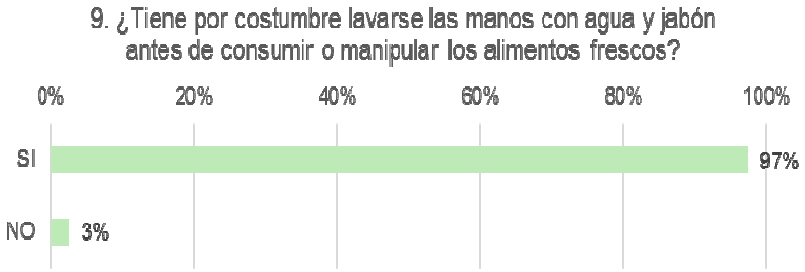
Análisis P_6: Se interpreta que el 74% de los peruanos les interesa mucho la higiene del puesto de venta, el 22% les interesa regular y el 4% le interesa poco.



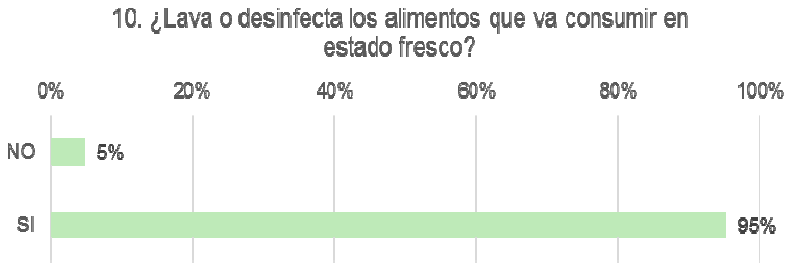
Análisis P_7: Se observa que el 39% de los peruanos identifica regularmente cuando un alimento agropecuario se encuentra sano, el 25% de los peruanos sabe identificar cuando un alimento agropecuario se encuentra sano, el 17% de los peruanos identifica poco cuando un alimento agropecuario se encuentra sano, el 19% de los peruanos no identifica cuando un alimento agropecuario se encuentra sano.



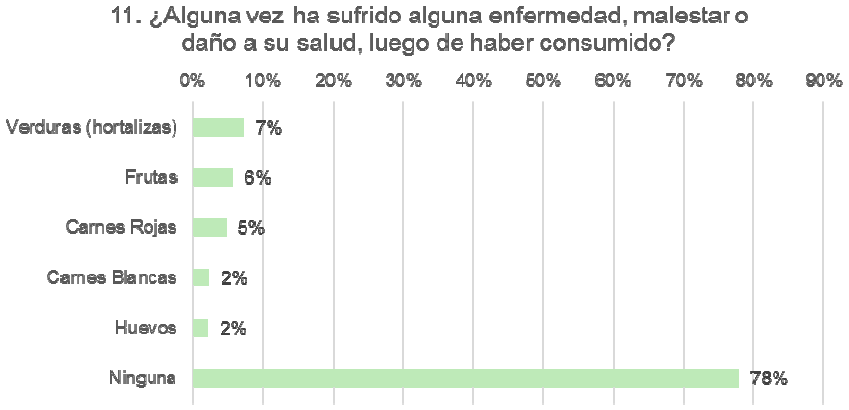
Análisis P_8: Se interpreta que el 34% de los peruanos identifica que los contaminantes químicos son dañinos para la salud del consumidor, el 27% de los peruanos identifica que los contaminantes biológicos son dañinos para la salud del consumidor, el 8% de los peruanos identifica que los contaminantes físicos son dañinos para la salud del consumidor, y el 31% de los peruanos desconoce los contaminantes que son dañinos para la salud del consumidor.



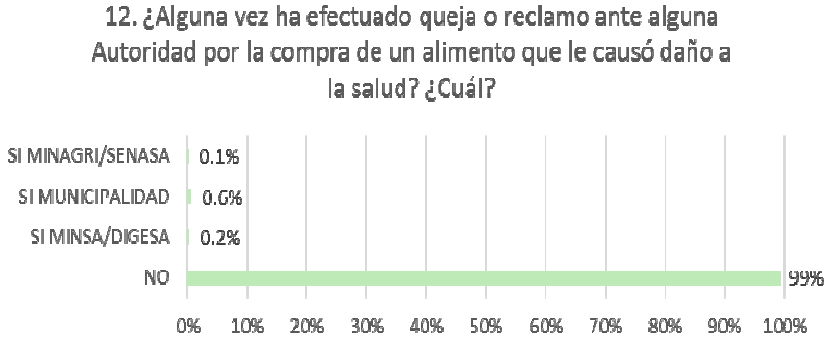
Análisis P_9: El 97% de los peruanos tiene costumbre de lavarse las manos con agua y jabón antes de consumir o manipular alimentos frescos.



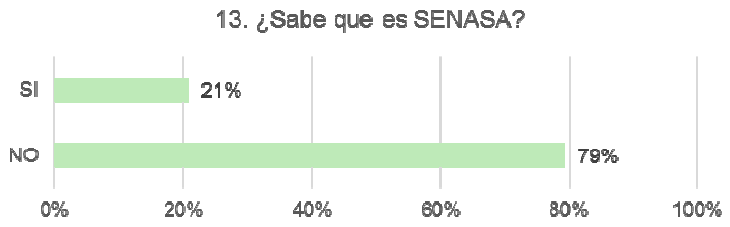
Análisis P_{10}: El 95% de los peruanos lava o desinfecta los alimentos que va consumir en estado fresco.



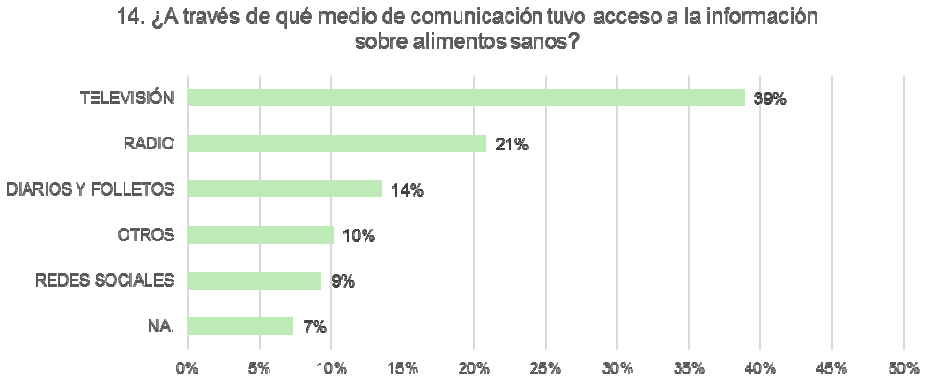
Análisis P_{11}: El 78% de los peruanos nunca ha sufrido alguna enfermedad, malestar o daño a su salud, luego de haber consumido alimentos en fresco.



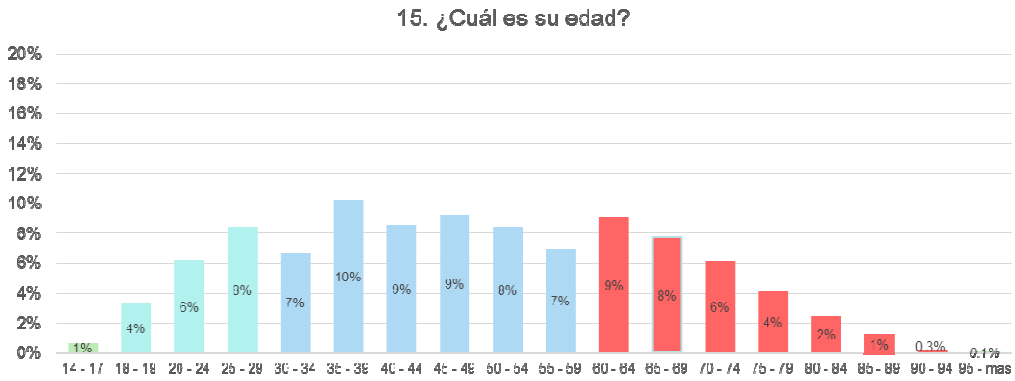
Análisis P_{12}: El 0.1% de los peruanos ha efectuado reclamos ante el SENASA, el 0.6% a las Municipalidades, el 0.2% a DIGESA y el 99% no ha realizado queja por la compra de un alimento que le causó daño a la salud.



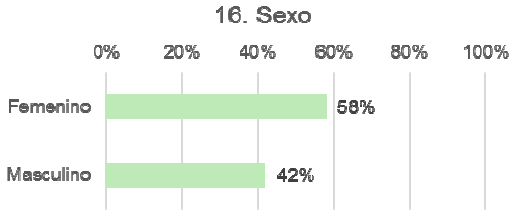
Análisis P_{13}: El 21% de los peruanos sabe que el SENASA.



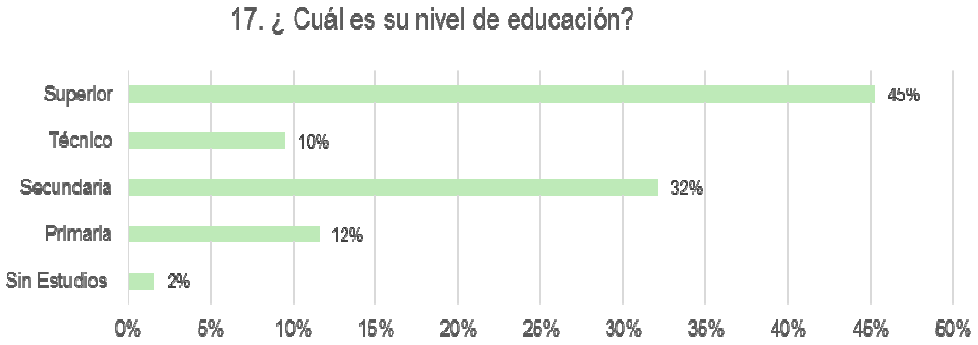
Análisis P_{14}: El 39% de los peruanos a través de la televisión tuvo acceso a la información de alimentos sanos, el 21% por radio, el 14% por diarios y folletos, el 9 % por redes sociales y el 7% no tuvo acceso.



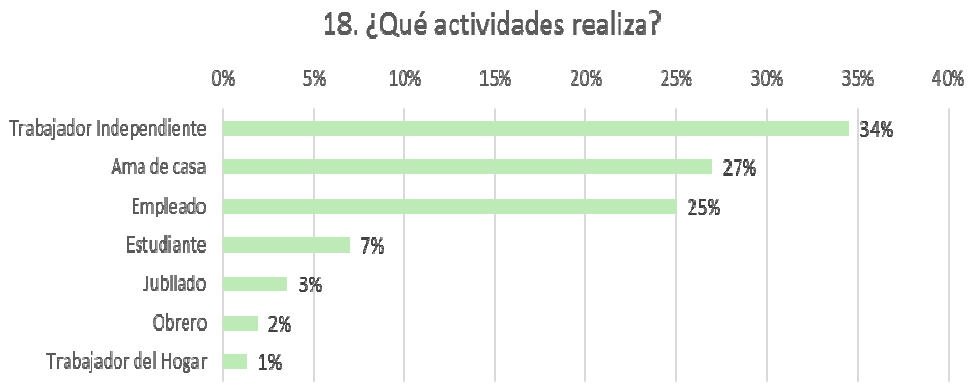
Análisis P_{15}: El 10% de los encuestados tienen edad que fluctúan entre 35 y 39 años, siendo este rango el más alto y 0.1% sus edades es de 95 años a más.



Análisis P_{16}: El 58% de los encuestados son mujeres y el 42% son hombres, en relación a la población actual del país.



Análisis P_{17}: El 45% de los encuestados tienen estudios superiores, el 32% tienen estudios superiores, el 32% tienen estudios secundarios, el 12% tienen estudios primarios, el 10% tienen estudios técnicos, y el 2% no tienen estudios.



Análisis P_{18}: El 34% de los encuestados tienen trabajo independiente, el 27% son ama de casa, el 25% son empleados, el 7% son estudiantes, el 3% son jubilados, el 2% son obreros y el 1% son trabajadores del hogar.

A continuación se presenta la Matriz de Involucrados que es una herramienta que sintetiza el diagnóstico de todos los grupos e instituciones o entidades, que se vinculan al Proyecto:

Cuadro N° 43: Matriz de Involucrados

Grupos de Involucrados	***Problemas Percibidos***	***Intereses***	***Estrategias***	***Compromisos***
SENASA	- Deficiente implementación de planes de contingencia contra enfermedades y plagas. - Escasos recursos económicos para mitigar enfermedades y plagas.	Mejorar la Inocuidad de los alimentos de producción y procesamiento primario.	Priorizar la formulación del PIP, preocupándose por la viabilidad del mismo.	Canalizar recursos para la ejecución del Proyecto a través de sus programas.
MINISTERIO DE AGRICULTURA	Déficit de producción de alimentos inocuos por falta de planes de contingencia contra enfermedades y plagas.	Mejorar la condición sanitaria de la actividad agropecuaria.	Establecer mecanismos con los gobiernos regionales, provinciales y locales para el financiamiento de proyectos.	- Monitoreo. - Convenios interinstitucionales para el apoyo a los agricultores.

Grupos de Involucrados	***Problemas Percibidos***	***Intereses***	***Estrategias***	***Compromisos***
DIGESA	Déficit de implementación de políticas de sanidad alimentaria en lo que corresponde a Inocuidad.	Mejorar el diseño del Sistema Nacional Integrado de Inocuidad de Alimentos (SINIA)	Establecer dispositivos eficientes.	Articulación y coordinación de funciones con los demás miembros de la COMPIAL.
ADEX	- Escasos servicios de gestión de comercio exterior a grandes, medianas y pequeñas empresas.	- Mejorar el acceso a nuevos mercados internacionales y por ende incrementar sus volúmenes de exportación.	Constituir capacitaciones en programas de mitigación de riesgos para las exportaciones como: BPM y HACCP, en sus diferentes sedes a nivel nacional.	Monitoreo.
ASPEC	- Inadecuada vigilancia ciudadana al cumplimiento de las normas tanto a las autoridades como al empresariado.	- Protección a la población para el consumo alimentos inocuos.	Sensibilización y difusión de buenas prácticas para garantizar la inocuidad agroalimentaria.	Monitoreo.
GOBIERNOS REGIONALES	- Malas políticas de vigilancia sanitaria y asistencia técnica a productores.	Incremento en el Rendimiento Agropecuario de los gobiernos regionales.	Capacitación a funcionarios en Buenas Prácticas Agrícolas para capacitar a los productores.	Elaboración de Estudios a nivel perfil y Expedientes técnicos.
GOBIERNOS LOCALES	- Malas políticas de vigilancia sanitaria en el transporte y distribución de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Incremento en el Rendimiento Agropecuario de los gobiernos locales.	Capacitación a funcionarios en las labores de inocuidad agroalimentaria para ejercer su rol.	Elaboración de Estudios a nivel perfil y Expedientes técnicos.
PRODUCTORES AGROPECUARIOS INDIVIDUALES Y ASOCIADOS	- Baja productividad agropecuaria a causa de enfermedades y plagas. - Mejorar la calidad de vida a los consumidores.	- Incremento en el rendimiento agropecuario. - Mayores ingresos económicos familiares.	Disponibilidad de tiempo y mayor interés en control y mitigación de enfermedades y plagas.	Facilitar información a los profesionales del proyecto durante la etapa de estudios, así como coordinar acciones con las entidades involucradas directamente.
CONSUMIDORES	- Bajo consumo de alimentos sanos.	- Bienestar social y mejor calidad de vida.	Sensibilización y difusión de buenas prácticas para garantizar la inocuidad agroalimentaria.	Contribuir en la sostenibilidad del proyecto.

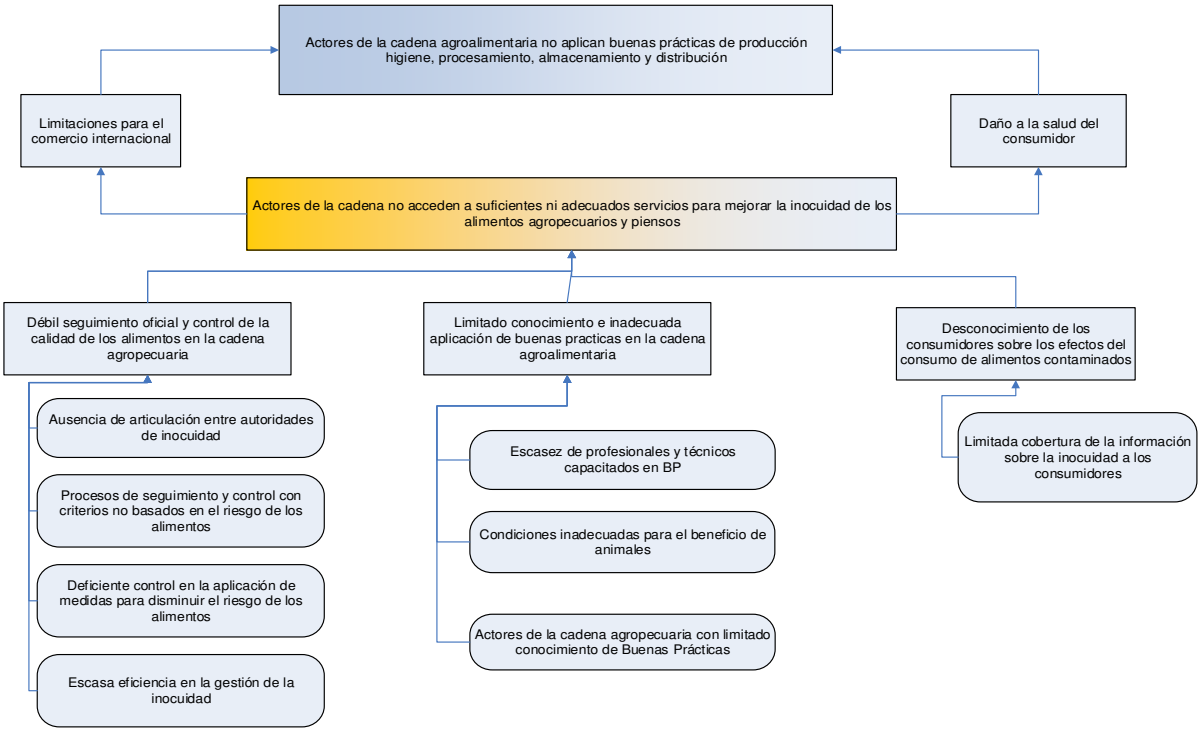
3.2. OBJETIVOS DEL PROYECTO

Definición de problemas y causas

El problema se ha definido como: "Actores de la cadena no acceden a suficientes ni adecuados servicios para mejorar la inocuidad de los alimentos agropecuarios y piensos"

De allí que se plantea el siguiente árbol de problemas.

Ilustración 22:Árbol de Problemas del Proyecto



Entre las causas que pueden explicar la naturaleza del problema podemos mencionar:

- *Débil seguimiento y control oficial de la calidad de los alimentos en la cadena agropecuaria*
- *Limitado conocimiento e inadecuada aplicación de buenas prácticas en la cadena agroalimentaria.*
- *Escaso conocimiento de los consumidores sobre los efectos del consumo de alimentos contaminados*

Con respecto a la primera causa: ***Limitada e insuficiente vigilancia sanitaria y control de la inocuidad de los alimentos de la cadena agroalimentaria.***

En el Perú se han realizado acciones importantes para implementar un sistema de vigilancia y control que garantice la inocuidad agroalimentaria, pero la continuidad e incremento de los brotes de ETAs indican que la inspección tradicional de alimentos no es el método más adecuado para garantizar su prevención, por lo que se requiere fortalecer el Sistema Integrado de Inocuidad de los Alimentos (SINIA) y su órgano director, la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad (COMPIAL); y la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria (DIAIA), a través de la unidad de evaluación de riesgos; y se desarrolle los programas de vigilancia sanitaria y control para verificar los programas de mitigación de riesgos identificados, como el sistema de trazabilidad, el monitoreo de alimentos y piensos priorizados en función al riesgo, la remodelación y/o equipamiento de los laboratorios y la implementación de sedes de vigilancia sanitaria a nivel regional.

El SENASA cuenta con centros de diagnóstico de referencia para el análisis de diferentes tipos de contaminantes, después de un diagnóstico de la operatividad podemos comprobar que se presentan las siguientes brechas operacionales:

Cuadro N° 44: Brechas operacionales de los Centros de Diagnóstico

Laboratorio	Brechas operacionales
Centro de Control de Insumos y Residuos Tóxicos	No realiza ensayos en: Sustancias de efectos anabolizantes (hormonas), Anticcoccidianos, Antiinflamatorios no esteroideos, Compuestos organoclorados, organofosforados, carbamatos ni piretroides.
Laboratorio de Microbiología de Alimentos	No dispone de un área de recepción de muestras, falta un servicio de mantenimiento de equipos y no presentar un flujo adecuado de la muestra para evitar contaminación cruzada. No realiza ensayos de Helicobacter *pylori* en vegetales, bacilus *cereus*, clostridium *perfringens* a nivel de bacterias patógenas, toxoplasma *gondii, Giardia lamblia, Entamoeba histolytica, Cyclospora cayetanensis, Trichinella spp, Taenia spp, Acaris lumbricoides, Trichuris trichiura y Fasciola hepática.* Falta adecuación del ambiente de laboratorio de sanidad vegetal (Biología molecular)
Laboratorio calidad de MV y piensos	No realiza análisis de analitos de moléculas en piensos avícolas.
Laboratorio de calidad de plaguicidas	No realizan análisis de impurezas de plaguicidas.
Procesamiento primario de muestras.	Altos costos de envío de muestras completas desde las sedes del SENASA hasta los laboratorios en La Molina y falta de espacio para el procesamiento. Falta implementación y equipamiento de centros de procesamiento primario y homogenización de muestras en regiones.
Centro de diagnóstico de sanidad animal	No realiza análisis de parasitología en alimentos de origen animal como *toxoplasma gondii y Tichinella spp,* entre otros.

Por otro lado, no se cuenta en regiones con sedes que realicen la vigilancia sanitaria, es una necesidad para aumentar la presencia del SENASA a nivel regional y de esa forma, mejorar el servicio en tiempo y forma pero también para aumentar la eficiencia y eficacia del accionar del SENASA, al poder comprender mejor la problemática local y recolectar información sanitaria de primera mano.

Asimismo, la segunda causa: ***Limitado conocimiento e inadecuada aplicación de buenas prácticas en la cadena agroalimentaria***, la Encuesta Nacional Agropecuaria (ENA- 2014), reporta

que sólo el 27.1% de los productores agrícolas encuestados emplea buenas prácticas agrícolas en su producción y 10.6% de los encuestados ha sido capacitado en estas prácticas durante el año anterior a la encuesta.

Finalmente, ***el escaso conocimiento de los consumidores sobre los efectos del consumo de alimentos contaminados***. En el Perú, sigue existiendo desconocimiento por parte de la población sobre los peligros de consumir alimentos contaminados y exigir como derecho alimentos inocuos. Por ello las políticas estratégicas del país, deben garantizar a los consumidores, el acceso a alimentos inocuos y la respectiva comunicación, frente a los riesgos por la presencia de residuos y contaminantes (procedentes del medio y de los procesos de producción y transformación, así como de la mano de obra interviniente; de los insumos utilizados tales como agua de riego, piensos, abonos, medicamentos veterinarios, fitosanitarios, entre otros), así como de las malas condiciones de producción, transporte, comercialización, conservación y uso, que pueden aumentar los riesgos para la salud del consumidor, independientemente si son de producción nacional o importados.

De acuerdo a la "ENCUESTA PARA MEDIR LA PERCEPCIÓN Y SENSIBILIZACIÓN DE LOS CONSUMIDORES SOBRE LOS ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS INOCUOS" realizada por el SENASA- 2016, de una población total de 9'614,164 (1918 consumidores entrevistados) hay un 5% de consumidores que sólo exigen alimentos inocuos y un 12% que los adquieren.

De manera similar tenemos que los efectos directos ocasionados por el problema central **"**Actores de la cadena no acceden a suficientes ni adecuados servicios para mejorar la inocuidad de los alimentos agropecuarios y piensos**"** son:

a. ***Limitaciones para el comercio internacional de productos agropecuarios***

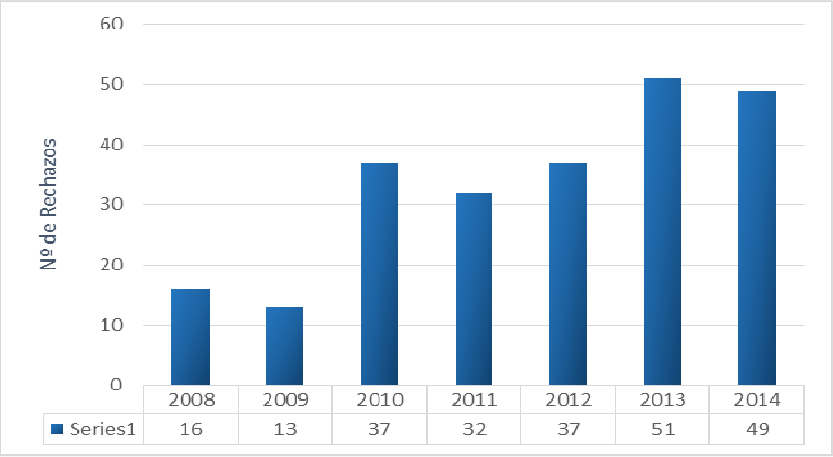
Diversos países establecen normas relacionadas a la inocuidad para la importación de alimentos, con el propósito de proteger la salud de su población, evitando el consumo de productos contaminados con residuos químicos, físicos y/o biológicos.

Según cifras del Ministerio de Salud de EE.UU., por alimentos contaminados, al año mueren tres mil personas y 128 mil son hospitalizadas. Ese dato fue uno de los que impulsaron que en el 2010 la FDA modernizara la ley de seguridad alimentaria, algo que también ha impulsado a la Unión Europea a fijar más exigencias sanitarias y fitosanitarias.

La mayor rigidez de estos destinos genera restricciones a las agro exportaciones peruanas, por ende pérdidas económicas.

En el periodo de los años 2008 al 2014, nuestro país ha recibido notificaciones de las Autoridades Sanitarias de los países importadores por problemas de inocuidad como la presencia de contaminantes en los alimentos de origen vegetal. La FDA ha reportado en el periodo, el rechazo de los siguientes productos: pimiento (33%), páprika (31.1%), lechuga (6%), arvejas (5.5%), entre otros, de un total de 235 notificaciones de rechazo.

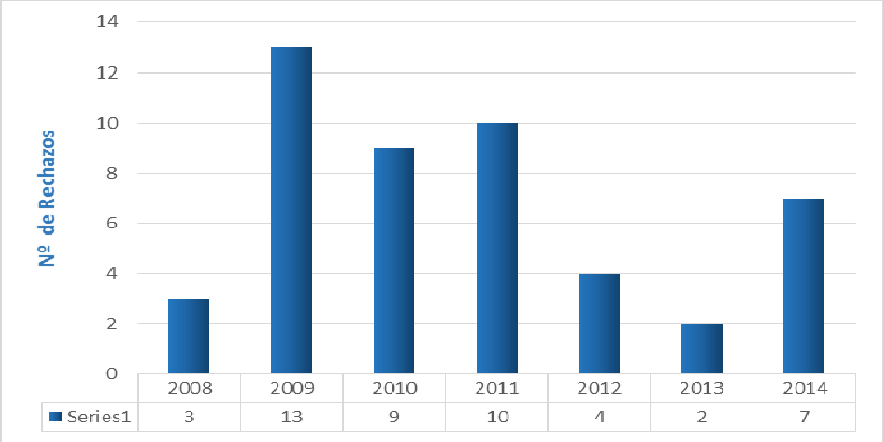
Ilustración 23: Número de Rechazos de alimentos exportados por el Perú a EE.UU por presencia de contaminantes (2008-2014)



Fuente: FDA- USA / Elaboración propia

La Unión Europea, en el mismo periodo del 2008 al 2014, ha reportado 48 notificaciones de rechazo para los siguientes productos: Páprika (29.2%), pimiento (20.8%), uvas (14.6%), maíz morado (6.3%), fresas (4.2%), mango (4.2%), pimiento deshidratado (4.2%), entre otros.

Ilustración 24: Número de Rechazos de alimentos exportados por el Perú a la UE por presencia de contaminantes (2008-2014)



Fuente: RASFF / DG SANCO 2008, 2009,2010, 2011, 2012, 2013 y 2014.
Elaboración propia

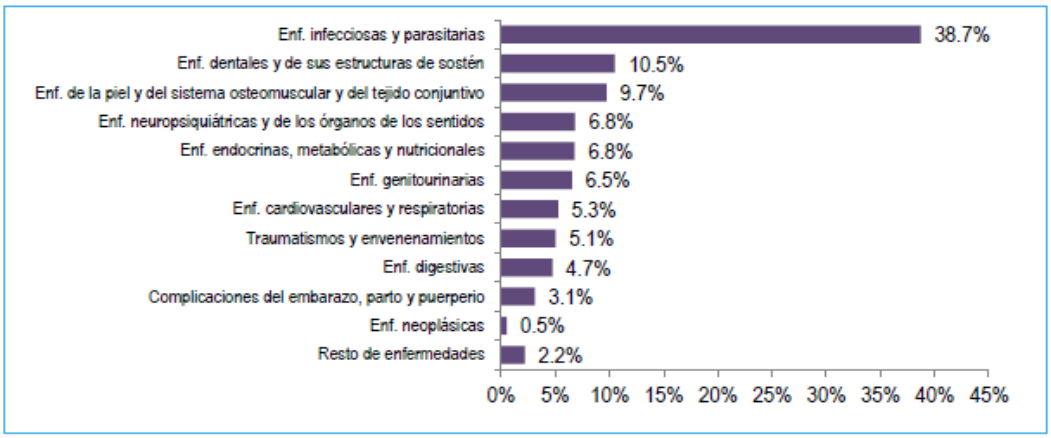
b. Daño a la salud del consumidor

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la incidencia anual de diarrea estimada en el mundo es de 1.500 millones de casos y, se ha descrito que el 70% de las diarreas se originan por la ingestión de alimentos contaminados con microrganismos y/o sus toxinas. Alrededor de 250 son los agentes causantes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) entre los que se incluyen bacterias, virus, hongos, parásitos, priones, toxinas y metales.

En el Perú, donde sólo el 38% de hogares tienen acceso a agua, las ETAs son indudablemente, un importante problema de salud pública, las cuales a menudo, ocurren como brotes, por lo que la vigilancia sanitaria es de vital importancia. Nuestro país incluye la Notificación obligatoria e inmediata de las ETA al sistema de vigilancia, también desarrolla una vigilancia de los agentes patógenos causantes de ETA más frecuentes en el país mediante una variedad de métodos de tipificación.

Durante el año 2012, en nuestro país, las enfermedades infecciosas y parasitarias fueron el primer grupo de enfermedades por las cuales la población peruana acudió a la consulta externa (38,7%) en los establecimientos del Ministerio de Salud.

Ilustración 25: Morbilidad en la consulta externa de los establecimientos del Ministerio de Salud por grandes grupos. Perú 2012



Fuente: HIS 2011. OGEI-MINSA

Mediante el Sistema de Vigilancia Epidemiológica del MINSA, entre los años 2010 al 2012 se han reportado un promedio de 35 brotes de ETA por año. En el 2014 se informaron un total de 61 brotes de ETA.

Las estadísticas y estimaciones reportadas a nivel mundial sobre la incidencia de las ETAS no han sido similares en todos los países, ya que los mismos dependen directamente de la eficiencia de sus sistemas de vigilancia, por esto quizá una incidencia más alta no signifique mayor problema de seguridad alimentaria, sino una mejor vigilancia de la enfermedad que permite visibilizar la real situación sanitaria. Por otra parte debido a que las ETAs son causadas por diferentes tipos de agentes, su vigilancia y control también depende de las técnicas existentes en cada país para la detección de estos agentes de riesgo.

Según la FAO, en Latinoamérica la tasa de incidencia de las ETAS es superior a 40 por cada mil habitantes.

Asimismo se establece como **efecto final**: "**Actores de la cadena agroalimentaria no aplican buenas prácticas de producción higiene, procesamiento, almacenamiento y distribución"**.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)[11] destaca la importancia de las buenas prácticas en el sector agroalimentario, indicando que pueden ayudar a los países en desarrollo a afrontar la globalización sin comprometer sus objetivos de sostenibilidad; es decir que les ayuda a acceder a los mercados internacionales para comercializar sus productos superando las restricciones sanitarias y a la vez representa una oportunidad de mejorar su sector agroalimentario; no solamente en términos de rendimiento en la producción, también a nivel de salud y seguridad para los trabajadores y consumidores, como para la preservación del medio ambiente.

Las buenas prácticas agrícolas y pecuarias, las buenas prácticas de higiene en los procesos primarios, las buenas prácticas de manufactura en los procesos de transformación industrial, entre otros; son programas de mitigación de riesgos a nivel preventivo.

La Encuesta Nacional Agropecuaria (ENA), realizada en los años 2012, 2013 y 2014 indica que en promedio sólo el 25.9% de los productores agropecuarios en el país aplican Buenas Prácticas de Producción e higiene, es decir más del 70% no implementa buenas prácticas; siendo un factor limitante para garantizar la inocuidad agroalimentaria.

Los resultados de la Encuesta Nacional Agropecuaria, indica que sólo el 16% de los productores pecuarios solicitan asesoramiento en la vacunación y/o uso de medicamentos a Especialistas y sólo el 30% de productores agrícolas son recomendados por Especialistas para el uso de plaguicidas. Asimismo en la citada encuesta, se demuestra que sólo el 2% de los productores agrícolas usan el control biológico como alternativa al control químico y cuando se pregunta si anota la aplicación del control biológico este porcentaje se reduce a la mitad.

[11] Seminario celebrado por la FAO en Roma, Enero 2007.

Planteamiento del Proyecto

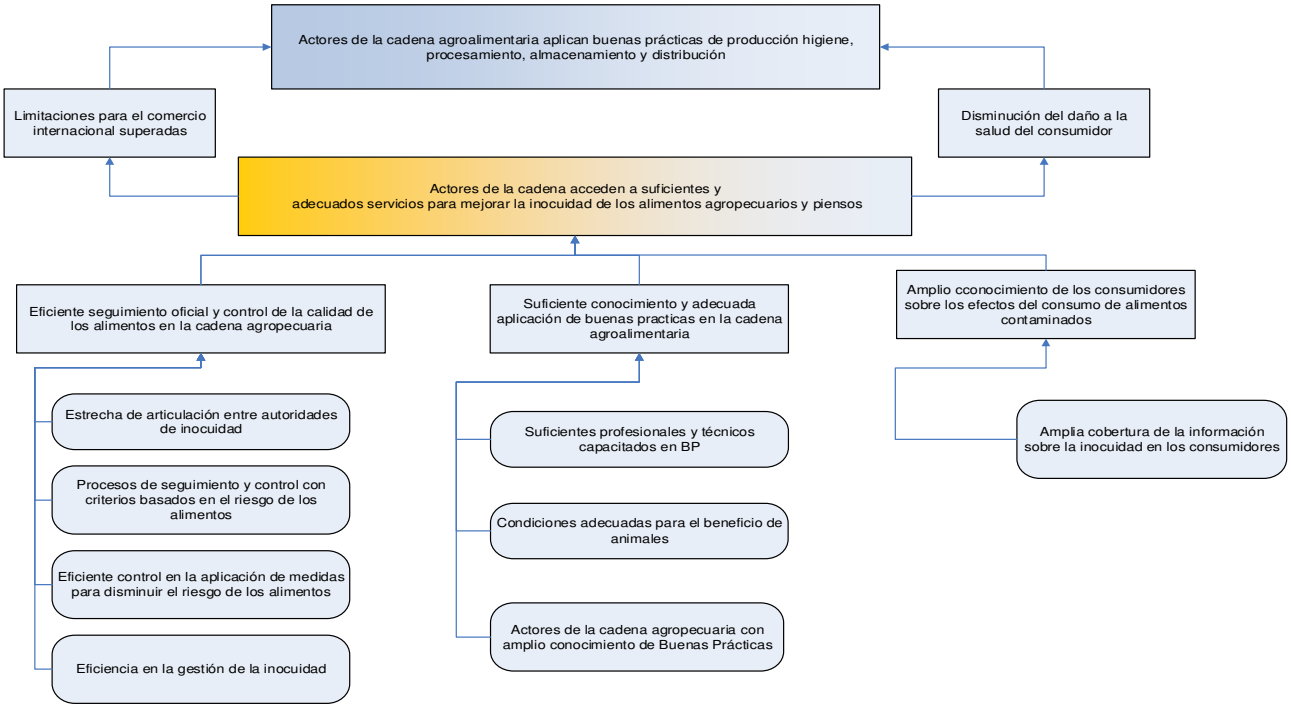
Objetivo

El proyecto plantea como objetivo principal "Actores de la cadena agroalimentaria acceden a suficientes y adecuados servicios para mejorar la inocuidad de los alimentos agropecuarios y piensos",

Los medios fundamentales a través de los cuales se podrá lograr dicho resultados son:

I. Eficiente seguimiento oficial y control de la calidad de los alimentos de la cadena agropecuaria
II. Suficiente conocimiento y adecuada aplicación de buenas prácticas en la cadena agroalimentaria
III. Amplio conocimiento de los consumidores sobre los efectos del consumo de alimentos contaminados.

Ilustración 26: ARBOL DE SOLUCIONES

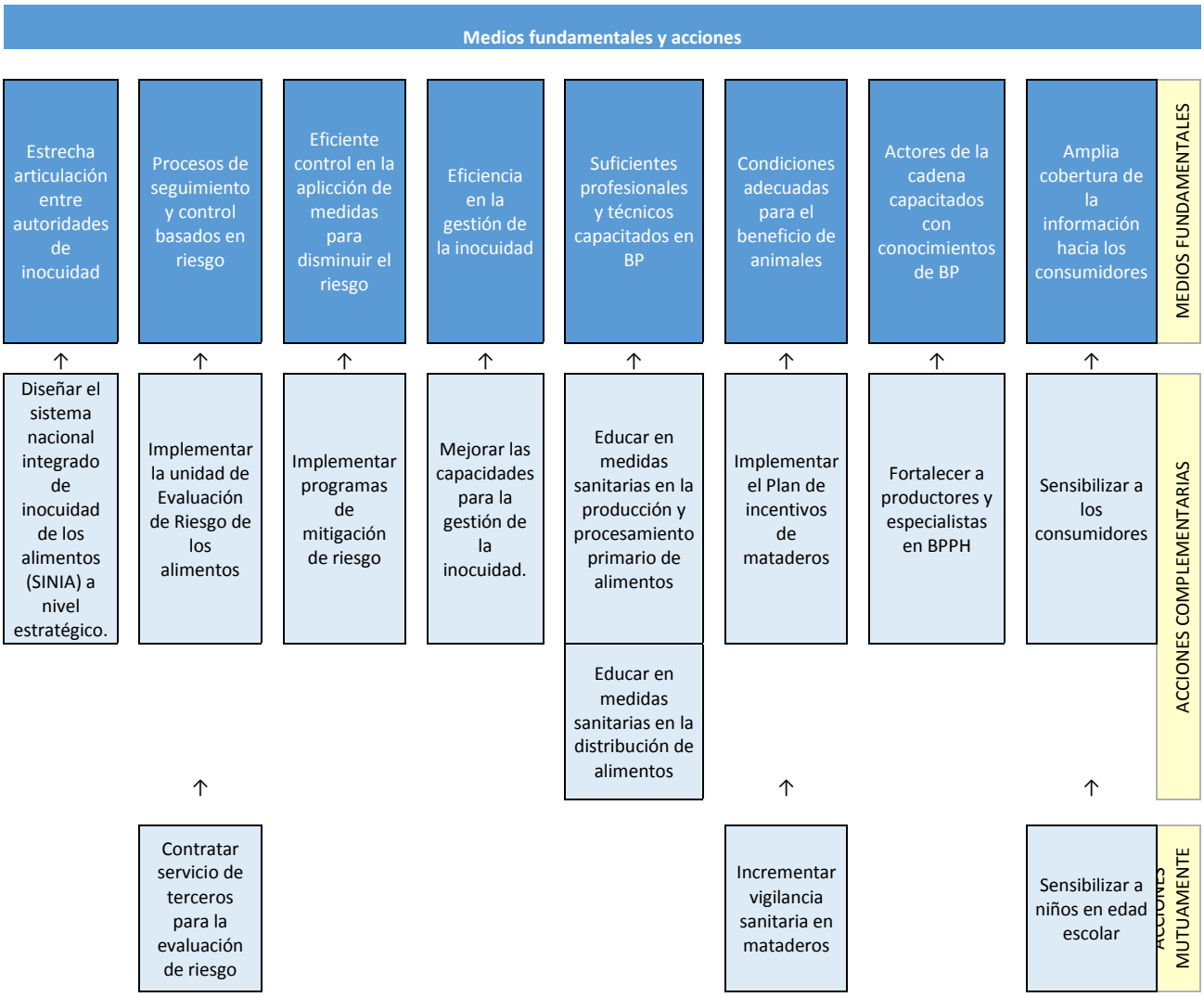


Para lograr este objetivo principal "Actores de la cadena agroalimentaria acceden a suficientes y adecuados servicios para mejorar la inocuidad de los alimentos agropecuarios y piensos", el proyecto se sustenta en los siguientes objetivos estratégicos:

1. Eficiente seguimiento oficial y control de la calidad de los alimentos en la cadena agropecuaria
2. Suficiente conocimiento y adecuada aplicación de buenas prácticas en la cadena productiva
3. Amplio conocimiento de los consumidores sobre los efectos del consumo de alimentos contaminados

De acuerdo al análisis de medios tenemos los siguientes medios fundamentales que dan origen a las acciones complementarias y a las mutuamente excluyentes, a partir de las acciones mutuamente excluyentes planteamos la alternativa de solución.

Ilustración 27: **Análisis de medios fundamentales y acciones**



Alternativa Seleccionada

Considerando el análisis de medios y actividades se ha planteado la siguiente alternativa de solución al problema identificado:

Cuadro N° 45: Descripción de los Componentes y Actividades de la Intervención

Componentes y Actividades del PIP	
I	**Vigilancia y control sanitario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado y operando**
1.1	Fortalecimiento e implementación del sistema de inocuidad.
1.2	Registro de predio agrícola y crianzas priorizados
1.3	Registro de cerdos y bovinos
1.4	Diseño e implementación de programas de mitigación
1.5	Monitoreo de alimentos y piensos en función al riesgo
1.6	Remodelación y/o equipamiento de laboratorios
1.7	Implementación de sedes de vigilancia sanitaria
II	**Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado**.
2.1	Aplicación de agentes de control biológico en la superficie agrícola
2.2	Certificación de productores de sello verde
2.3	Reconocimiento de capacitadores de Gobiernos Subnacionales
2.4	Capacitación de actores en Buenas Prácticas
2.5	Graduación de productores en buenas prácticas mediante escuelas de campo
2.6	Implementación del plan de incentivos en mataderos municipales
III	**Consumidores sensibilizados sobre la inocuidad agroalimentaria**
3.1	Sensibilización de consumidores de alimentos agropecuarios y piensos

Capítulo 4. FORMULACION

4.1. DEFINICIÓN DEL HORIZONTE DE EVALUACIÓN DEL PROYECTO.

El presente proyecto se evaluará en un horizonte de 10 años; habiéndose considerado la sostenibilidad del mismo; los costos que permitan el funcionamiento del proyecto; y el adecuado mantenimiento de la infraestructura para garantizar su buena marcha durante su vida útil.

El periodo de inversión corresponde a 5 años, durante la etapa de post inversión el SENASA se encargará de los costos de operación y mantenimiento.

Se propone el siguiente cronograma de implementación del Proyecto:

Cuadro N° 46: Cronograma de implementación

Productos/Actividades		Cronograma Anual				
		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
I	**Vigilancia y control sanitario de alimentos agropecuarios primarios**					
1.1	Fortalecimiento e implementación del sistema de inocuidad	X	X	X	X	X
1.2	Registro de predio agrícola y crianzas priorizados	X	X	X	X	X
1.3	Registro de cerdos y bovinos	X	X	X	X	X
1.4	Diseño e implementación de programas de mitigación	X	X	X	X	X
1.5	Monitoreo de alimentos y piensos en función al riesgo	X	X	X	X	X
1.6	Remodelación y/o equipamiento de laboratorios	X	X			
1.7	Implementación de sedes de vigilancia sanitaria	X	X			
II	**Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado**.					

2.1	Aplicación de agentes de control biológico en la superficie agrícola	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
2.2	Certificación de productores de sello verde	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
2.3	Reconocimiento de capacitadores de Gobiernos Subnacionales	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
2.4	Capacitación de actores en Buenas Prácticas	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
2.5	Graduación de productores en buenas prácticas mediante escuelas de campo	**X**	**X**	**X**	**X**	
2.6	Implementación del plan de incentivos en mataderos municipales		**X**	**X**	**X**	
2.7	Sensibilización de consumidores de alimentos agropecuarios y piensos	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
III	**Consumidores sensibilizados sobre la inocuidad agroalimentaria**					
3.1	Sensibilización de consumidores de alimentos agropecuarios y piensos	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**

4.2. DETERMINACION DE LA DEMANDA

El proyecto brindará los siguientes servicios:

a) Servicio de Monitoreo de los Alimentos agropecuarios
b) Servicio de capacitación a los Gobiernos Locales
c) Servicio de capacitación en Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

Para los cuales se ha estimado la oferta y demanda, generando una brecha negativa por cubrirse con la intervención del proyecto.

Análisis de la Demanda de los servicios del proyecto.

El proyecto brindará el servicio de vigilancia sanitaria y control de los alimentos agropecuarios, capacitación a los gobiernos municipales, capacitación a los productores agropecuarios en Buenas

prácticas de producción e higiene. Además permitirá implementar métodos adicionales para el control de la plagas.

a. Servicio de Monitoreo de Contaminantes en los alimentos agropecuarios

Se ha determinado que existen 119 cultivos que requieren ser monitoreados por el riesgo que representan; por sus condiciones de producción en el campo, por la población de consumidores que alcanzan, por su representatividad en la canasta básica alimentaria, entre otros factores.

Cuadro N° 47 : Cultivos de origen vegetal que requieren ser monitoreados

Cultivo	Nº Productores	Area total (ha)	Venta (ha)	Riego (ha)	Canasta (si/no) 2/	Volumen 2015 (t)	Volumen exportado (t)	Volumen importado (t)
PAPA	686,671.0	358,437.3	182,826.9	139,693.2	1	4,719,108.6	26,641.5	0.0
CAFE	223,738.0	425,415.8	422,459.6	14,438.4	0	212,908.2	104,990.6	37.0
MAIZ AMILACEO	309,764.0	240,808.5	126,789.6	149,782.0	0	303,119.1	12,255.1	23,732.1
PLATANO	143,648.0	145,737.0	101,351.9	19,521.7	1	2,119,365.1	150,653.6	2,996.1
VID	18,104.0	43,819.6	39,553.1	43,733.3	1	507,823.4	255,195.4	6,308.9
TRIGO	87,218.0	45,248.7	17,385.8	14,017.7	0	216,965.7	45.5	449,106.2
PALTO	35,881.0	65,658.0	63,728.3	61,543.4	0	350,167.6	166,480.4	45.1
YUCA	131,078.0	94,646.3	39,848.1	16,058.9	1	1,189,558.7	439.2	0.0
CACAO	89,786.0	144,232.4	142,292.2	5,591.7	0	77,201.0	56,641.1	289.0
MAIZ CHOCLO	126,474.0	66,001.7	34,984.2	40,427.1	1	405,893.6	0.0	0.0
CEBOLLA	10,232.0	9,961.0	9,603.0	9,738.7	1	758,188.0	86,253.8	568.8
FRIJOL	45,359.0	44,288.1	36,739.7	30,729.5	1	127,005.0	20,168.7	18,888.0
HABA	178,551.0	45,786.7	11,734.8	15,739.7	1	150,035.8	3,447.6	0.0
MANGO	16,954.0	39,036.2	38,453.7	38,356.3	0	376,010.6	65,216.5	22.2
MANDARINA	3,110.0	11,525.3	11,425.1	10,761.7	1	339,430.9	79,935.5	22.6
ARVEJA	60,194.0	31,213.7	21,533.9	15,163.4	1	185,373.6	2,547.6	26,745.1
QUINUA	68,738.0	23,971.1	7,358.2	2,397.4	1	116,307.8	46,815.7	0.0
MANZANO	11,103.0	9,386.3	9,181.7	9,362.7	1	159,970.7	3,575.5	49,947.5
NARANJA	12,188.0	22,481.1	22,064.6	7,551.8	1	449,250.5	6,958.3	2,677.9
ESPARRAGO	3,263.0	39,628.7	36,456.1	39,604.9	0	374,533.0	16,997.2	0.0
LIMON ACIDO	12,098.0	17,781.8	17,628.2	17,092.2	1	263,551.8	6,908.0	13.8
CAMOTE	22,213.0	14,309.0	11,305.1	12,929.8	1	278,379.7	5,596.7	0.0
LENTEJA	7,291.0	5,537.9	4,564.3	4,675.4	1	3,301.9	0.0	50,011.5
OLLUCO	61,165.0	15,269.6	5,858.9	2,578.5	1	190,211.5	164.5	0.0
PIÑA	11,591.0	12,129.8	10,725.1	1,073.4	1	450,427.6	23.6	0.0
SANDIA	3,082.0	4,987.2	4,776.7	4,146.3	1	92,659.2	30,316.8	0.0
CEBADA GRANO	116,973.0	45,367.2	16,342.8	11,438.8	0	229,169.6	17.7	27.3
ZAPALLO	5,530.0	4,810.8	4,591.8	3,979.4	1	237,050.4	5,047.0	0.0
TOMATE	3,044.0	3,539.1	2,799.1	3,285.2	1	266,171.4	6,367.1	0.0
PALLAR	5,912.0	8,585.2	8,174.3	8,446.5	1	16,991.6	4,032.1	46.0
ZANAHORIA	10,055.0	4,896.9	4,662.5	4,577.9	1	173,185.5	522.3	0.0
AJO	6,088.0	4,837.3	4,646.5	4,661.2	1	81,484.6	5,736.5	0.8

PAPAYA	5,040.0	8,417.1	8,103.9	2,376.3	1	144,970.2	1.4	339.8
MAIZ MORADO	7,740.0	7,350.2	6,670.2	7,060.6	1	17,952.6	0.0	0.0
AJI	3,564.0	5,325.3	5,267.0	4,994.0	1	42,958.2	1,194.8	0.0
VAINITA	1,502.0	1,053.2	1,026.0	1,032.0	1	0.0	11,819.1	0.0
AVENA GRANO	15,758.0	5,668.0	1,868.0	863.8	1	14,674.1	0.0	0.0
CEBOLLA CHINA	2,213.0	543.2	495.2	505.4	1	21,625.8	0.0	0.0
APIO	1,212.0	508.0	506.0	506.8	1	28,214.8	0.1	0.0
ESPINACA	1,786.0	345.3	340.1	341.0	1	29,883.2	0.0	0.0
PORO	915.0	357.7	354.8	356.5	1	19,751.9	0.0	0.0
SOYA	2,112.0	1,629.5	1,555.0	1,453.5	0	2,113.8	2.4	79,086.4
OCA	78,649.0	16,894.2	2,431.7	2,367.7	0	90,903.5	0.8	0.0
CHIRIMOYO	3,670.0	18,118.8	18,074.3	15,654.8	0	17,772.7	651.2	0.0
PALMERA DATILERA	103.0	9,460.5	256.1	70.8	0	621,684.7	0.0	0.0
TANGELO	2,399.0	5,647.1	5,630.1	1,938.3	0	88,166.9	28,232.9	41.1
MELOCOTONERO	10,717.0	7,882.1	7,679.9	7,741.4	0	52,530.3	5,034.7	374.4
TUNA	10,088.0	10,080.1	8,831.5	7,611.9	0	85,304.7	1.0	0.0
COCA	22,859.0	16,622.2	16,322.4	1,655.0	0	0.0	0.0	0.0
PAPRIKA	748.0	3,838.8	3,412.2	3,838.2	0	34,470.0	18,341.0	33.8
ALCACHOFA	1,453.0	7,371.9	7,020.7	7,356.4	0	132,599.3	0.0	0.0
ACHIOTE	12,274.0	16,532.2	16,383.4	190.1	0	6,562.0	4.5	0.0
OREGANO	7,122.0	4,083.1	4,031.2	4,068.8	0	15,968.3	5,420.8	0.0
ZARANDAJA	6,210.0	6,332.8	5,609.6	5,717.5	0	2,702.9	0.0	0.0
PERAL	1,099.0	794.1	764.4	793.0	0	4,540.1	0.0	19,384.4
GRANADO	437.0	2,062.5	2,052.3	2,040.6	0	9,087.8	11,991.5	0.0
TARHUI	19,732.0	6,153.4	2,934.4	991.4	0	0.0	2,087.3	0.0
MANI PARA FRUTA	4,345.0	3,055.0	2,160.3	653.3	0	6,334.3	2,603.6	10,689.0
MARACUYA	2,651.0	4,666.6	4,447.1	4,591.9	0	39,309.3	69.1	0.0
CAÑA DE AZUCAR PARA FRUTA	6,999.0	4,378.9	2,415.5	1,368.9	0	96,992.9	0.0	0.0
GRANADILLA	6,158.0	6,088.5	6,015.8	903.1	0	47,996.1	44.2	0.0
ARANDANO	17.0	269.3	269.3	269.3	0	0.0	11,327.4	14.1
LECHUGA	4,172.0	1,747.6	1,687.1	1,700.7	0	64,263.3	11.2	0.0
FRESA	1,580.0	2,188.6	2,174.8	2,173.9	0	35,042.6	1,774.4	26.0
CASTAÑA	134.0	1,706.1	1,630.9	7.3	0	333.0	3,752.4	5,937.6
PIMIENTO	551.0	1,455.2	1,414.5	1,446.9	0	43,387.9	2,897.7	19.9
PECANO	938.0	1,854.3	1,788.1	1,853.7	0	42,331.1	953.9	0.0
MASHUA	12,035.0	2,116.4	682.5	291.1	0	29,026.7	0.2	0.0
ROCOTO	5,377.0	3,202.7	3,016.2	972.8	0	17,368.9	87.7	0.0
GARBANZO	1,120.0	1,933.1	1,831.1	1,689.8	0	1,598.7	6.1	3,995.1
COL	4,918.0	1,618.4	1,329.0	1,294.8	0	39,142.4	0.0	0.0
KION	438.0	559.1	558.1	6.5	0	0.0	8,042.4	15.2
MEMBRILLO	1,787.0	2,335.1	2,310.9	2,332.9	0	6,335.7	0.0	0.0
CAÑIHUA	11,401.0	3,579.5	291.8	17.4	0	4,867.9	219.8	0.0
CAMU CAMU	2,611.0	4,488.1	4,374.1	24.8	0	12,325.1	13.9	0.0
CHIA	77.0	277.2	276.6	193.0	0	0.0	3,241.1	4,906.1
LIMA	2,586.0	1,814.1	1,545.6	1,738.7	0	11,105.2	0.0	0.0
LUCUMO	2,198.0	1,713.7	1,399.4	1,661.0	0	15,558.0	5.6	0.0
BROCOLI	1,191.0	936.2	934.0	927.8	0	48,800.5	0.0	0.0
ARRACACHA	5,749.0	1,362.3	338.4	126.2	0	24,089.6	0.0	0.0

PEPINILLO	1,054.0	794.2	773.7	540.6	0	33,223.0	479.2	0.0
PITUCA	5,769.0	1,699.4	253.7	11.3	0	16,097.6	0.0	0.0
PEPINO	941.0	1,147.6	1,121.2	1,077.9	0	14,515.0	0.5	0.0
PIJUAYO	1,244.0	1,208.1	679.8	6.0	0	41,072.2	45.0	0.0
CULANTRO	3,095.0	1,055.3	995.1	884.9	0	0.0	0.2	0.0
PIJUAYO PALMITO	886.0	2,325.3	2,197.1	24.0	0	10,023.1	0.0	0.0
COCOTERO	503.0	430.3	404.3	172.0	0	35,412.0	498.5	0.0
MELON	398.0	622.9	611.0	585.2	0	21,480.8	521.1	0.0
LINAZA	2,001.0	616.1	416.3	124.9	0	0.0	1.1	2,655.5
CIROLERO	1,216.0	600.7	580.0	513.8	0	764.4	0.0	2,076.7
CALABAZA	1,318.0	763.2	445.1	221.2	0	13,094.0	1,133.0	0.0
MACA	652.0	1,484.6	1,308.1	73.3	0	21,267.1	0.0	0.0
NISPERO	1,052.0	1,007.1	736.8	1,005.8	0	2,528.0	0.0	0.0
PIQUILLO	3.0	540.0	210.0	540.0	0	24,650.0	0.0	0.0
TAMARINDO	551.0	641.3	622.2	515.3	0	2,102.0	816.5	0.0
COLIFLOR	838.0	343.8	338.9	339.3	0	17,468.6	0.0	0.0
TORONJA	172.0	177.8	160.1	66.2	0	6,166.3	1,673.1	6.2
BETARRAGA	1,781.0	543.3	523.8	516.0	0	0.0	0.0	0.0
AJONJOLI	617.0	639.1	630.9	4.5	0	0.0	110.8	1,330.3
KIWICHA	786.0	685.5	528.0	271.5	0	2,378.4	301.7	0.0
COCONA	859.0	643.7	576.8	5.6	0	10,778.5	0.0	0.0
TE	609.0	1,002.3	996.6	15.0	0	3,873.8	0.0	0.0
HO LAN TAO	224.0	563.5	557.7	558.1	0	0.0	0.0	0.0
YACON	942.0	486.9	380.0	68.5	0	9,258.2	0.0	0.0
PALILLO	1,067.0	656.0	649.6	14.2	0	0.0	361.3	0.0
CAIGUA	767.0	434.6	422.4	232.5	0	6,114.2	0.7	0.0
AGUAJE	500.0	956.5	850.0	41.2	0	0.0	22.2	0.0
ARVEJON	918.0	410.6	352.4	305.9	0	0.0	0.0	0.0
PACAE	1,014.0	504.9	391.1	212.0	0	0.0	0.2	0.0
HIGUERA	458.0	303.0	276.2	299.9	0	2,649.3	29.9	0.0
LIMON DULCE	458.0	463.3	446.8	51.2	0	3,987.5	0.0	0.0
GUANABANO	357.0	230.5	218.3	68.5	0	5,596.2	1.8	0.0
PEREJIL	794.0	196.5	193.6	194.2	0	0.0	12.0	0.0
DAMASCO	555.0	215.0	209.3	215.0	0	252.3	0.0	0.0
COPOAZU	460.0	535.1	446.6	11.4	0	0.0	0.0	0.0
CARAMBOLA	333.0	302.4	300.4	43.9	0	3,491.6	2.1	0.0
AGUAYMANTO	527.0	223.4	196.5	178.1	0	0.0	20.1	0.0
BERENJENA	217.0	180.0	175.0	167.7	0	0.0	0.0	0.0
NONI	101.0	124.4	107.4	64.4	0	0.0	0.0	0.0

Fuente: CENAGRO- Elaboración Propia

Por lo que podemos determinar que la demanda de monitoreo de contaminantes en productos vegetales es de 119 productos. Haciendo el mismo análisis para los productos de origen animal tenemos que hay 17 productos de riesgo que demandan ser monitoreados, siendo estos:

Cuadro N° 48: Productos de origen animal que requieren ser monitoreados

Especie	N de productores	Número de animales	Producción 2015	Canasta	Volumen de Exportación	Volumen de Importación
Vacunos	881,920	5,156,044	386,921	1	523,000	27,296
Pollo	270,946	92,017,474	1,621,774	1	0	5,012
Gallinas	1,164,066	23,883,311	386,255	1	0	26,163
leche	452,218	1,519,733	1,895,100	1	0	3,525
huevos (gallinas)	1,164,066	8,863,220	386,255	1	0	0
Pavo	126,679	637,917	26,707	0	682,298	7,117
Porcinos	598,363	2,224,295	190	1	0	8,150
Ovinos	655,604	9,523,198	86,622	1	1,300	130
Cuy	763,360	12,695,030	0	0	0	0
Equino	607,297	1,260,219	0	0	26,171	0
Queso	452,218	1,519,733	0	0	0	0
Pato	217,700	1,422,871	4,044	0	0	10
Alpaca	82,459	3,685,516	27,699	0	0	0
Caprinos	95,184	1,038,109	14,752	0	0	0
Conejo	71,766	490,836	0	0	1	0
Llama	55,250	746,269	9,444	0	0	0
Miel	40,082	214,276	0	0	0	0

Fuente: CENAGRO – Elaboración propia

b. Servicio de Capacitación y Fortalecimiento de capacidades a los Gobiernos Locales

En el año 2014, se realizó un sondeo en las principales municipalidades urbanas con el propósito de verificar su situación en los aspectos de inocuidad de los alimentos de producción y procesamiento primario y conocer los instrumentos que disponen para asumir su rol de fiscalización de los alimentos en el comercio interno, obteniéndose que sólo el 56% realiza actualmente alguna labor relacionada con la higiene de los alimentos tal como la emisión del carnet sanitario, asimismo por las respuestas adicionales levantadas (sólo el 54% conoce que el SENASA realiza acciones en inocuidad de alimentos de producción y procesamiento primario, sólo el 25% dispone de procedimientos de inocuidad, el 33% destina presupuesto para acciones

de higiene de los alimentos, y en promedio disponen de 1 o 2 personas para realizar la capacitación y fiscalización a distribuidores). Por ello, podemos afirmar que el universo de 1,842 alcaldías demanda el servicio capacitación para fortalecer la vigilancia y control de la inocuidad de alimentos agropecuarios primarios y piensos, conforme los lineamientos de la Autoridad Oficial.

Cuadro N° 49: Sondeo a las Municipalidades sobre la Inocuidad Agroalimentaria

Situación de las Municipalidades para la aplicación de sus funciones en materia de inocuidad de los alimentos de producción primaria.

Aspectos	Arequipa		Puno		La Libertad		San Martín		Lambayeque		Piura		Cajamarca		Junín		Ica		Lima		Tacna	
	Sí	No	Sí	No	Sí	No	Sí	No	Sí	No	Sí	No	Sí	No	Sí	No	Sí	No	Sí	No	Sí	No
Conocimiento de la autoridad	5	0	2	3	2	3	4	1	2	3	2	3	2	3	2	5	3	2	2	2	4	0
Conocimiento de funciones	5	0	1	4	5	0	4	1	2	3	2	3	2	3	4	3	3	2	2	2	4	0
Inclusión en plan concertado	3	2	3	2	2	3	3	2	2	3	4	1	3	2	5	2	2	3	3	1	1	3
Personal para capacitación	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0
Personal para fiscalización	4	0	1	0	1	0	1	0	1	0	4	0	1	0	2	0	0	0	1	0	1	0
Labores actuales sobre inocuidad	4	1	3	2	3	2	3	2	2	3	2	3	4	1	2	3	2	3	2	2	4	0
Disponibilidad de equipos	3	2	0	5	0	5	2	3	2	3	2	3	1	4	0	7	0	5	0	4	0	4
Disponibilidad de presupuesto	3	2	2	3	2	3	2	3	0	5	4	1	1	4	2	5	2	3	0	4	0	4
Disponibilidad de procedimientos	3	2	2	3	2	3	1	4	1	4	2	3	1	4	1	6	1	4	0	4	0	4

FUENTE: SENASA – OPDI/DIAIA. Encuesta a Municipalidades, 2014.

Cabe mencionar que 3748 especialitas de los gobiernos municipales (02 en promedio por cada GOLO) y 192 especialistas de gobiernos regionales (08 en promedio por GORE), requieren de capacitación en materia de inocudiad agroalimentaria para la vigilancia sanitaria dentro de ámbito territorial.

Para la estimación de la demanda del presente estudio, se considera el total de gobiernos municipales distritales y provinciales del país, de manera constante para cada año, debido a la mínima probabilidad de variación, ascendiendo a 1842 alcaldías.

Cuadro N° 50: Demanda de los Servicios de Capacitación para los gobiernos municipales en Inocuidad agroalimentaria

GOBIERNOS MUNICIPALES DEL PERU			
AÑO	**Municipalidades distritales del Perú**	**Municipalidades provinciales del Perú**	**TOTAL**
AÑO 2015	1646	196	1842
AÑO 01	1646	196	1842
AÑO 02	1646	196	1842
AÑO 03	1646	196	1842
AÑO 04	1646	196	1842
AÑO 05	1646	196	1842
AÑO 06	1646	196	1842
AÑO 07	1646	196	1842
AÑO 08	1646	196	1842
AÑO 09	1646	196	1842
AÑO 10	1646	196	1842

Fuente: INEI 2015 -Elaboración propia

c. Servicio de Capacitación en Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas Pecuarias e Inocuidad Agroalimentaria.

Las Buenas Prácticas de Producción e Higiene, se implementa como parte del programa de mitigación de riesgos, orientado a los productores agropecuarios, de tal forma que contribuyan a la producción de alimentos sanos e inocuos y a la reducción de riesgos a la salud humana.

En consecuencia, la capacitación de los productores agropecuarios en Buenas prácticas se hace imprescindible, ya que representa una herramienta de prevención viable.

Se estima la demanda considerando la totalidad de productores agropecuarios a nivel nacional, que asciende a 2'260, 973.00, según el CENAGRO del año 2012; aplicando una tasa de crecimiento intercensal de 1.56% se proyecta el número de productores agropecuarios para los 10 años de inversión y evaluación del proyecto.

De acuerdo a los resultados de la ENA 2015, 25.9% de los productores agropecuarios utilizan Buenas Prácticas, estimando la demanda en el 74.1% de agricultores que no usan buenas prácticas y requieren ser capacitados para implementarlas.

Cuadro N° 51: Demanda de Servicios de Capacitación de Productores en Buenas Prácticas Agrícolas, pecuarias e Inocuidad Agroalimentaria

AÑO	Nº de Productores Agropecuarios	Productores que usan BP	Productores que no usan BP
Año Base	2,260,973	586,621	1,674,352
Año 1	2,296,244	595,772	1,700,472
Año 2	2,332,066	605,066	1,727,000
Año 3	2,368,446	614,505	1,753,941
Año 4	2,405,394	624,092	1,781,302
Año 5	2,442,918	633,828	1,809,090
Año 6	2,559,039	663,956	1,895,083
Año 7	2,598,960	674,313	1,924,647
Año 8	2,639,504	684,833	1,954,671
Año 9	2,680,680	695,516	1,985,164
Año 10	2,722,499	706,366	2,016,133

Fuente: CENAGRO

4.3 DETERMINACION DE LA OFERTA

a. Servicio de Monitoreo de Alimentos Agropecuarios

El SENASA, para garantizar que los productos agroalimentarios sean aptos para el consumo humano; brinda los servicios de vigilancia y control de la inocuidad, como parte del programa de mitigación de riesgos.

Bajo este enfoque preventivo e integral, la autoridad oficial realiza un Monitoreo Anual de Alimentos Agropecuarios y Piensos con el propósito de medir el nivel de contaminación por residuos químicos y otros contaminantes, que comprende: Productores, establecimientos de procesadores, expendedores en mercados de abasto a nivel nacional e importadores, de

alimentos agropecuarios primarios destinados al consumo nacional y piensos. En el Monitoreo Anual implementado sólo se alcanza una cobertura de 16 alimentos de origen vegetal y 9 alimentos de origen animal.

Cuadro N° 52: Alimentos priorizados de origen agropecuario

Tipo de Alimentos	Muestra	Tipo de Alimentos	Muestra
De origen vegetal		**De origen animal**	
Limón	fruta fresca	Ave (pollo/pavo)	Carne fresca
Naranja	fruta fresca	Bovino	Carne fresca
Mandarina	fruta fresca	Ovino	Carne fresca
Mango	fruta fresca	Caprino	Carne fresca
Palta	fruta fresca	Porcino	Carne fresca
Esparrago	turión / fresco	Camélido	Carne fresca
Páprika	fruta fresca	Cuy	Carne fresca
Plátano / banano	fruta fresca	Leche cruda de bovino	Leche
Tomate	fruta fresca	Miel de abeja	Miel
Aceituna	fruta fresca		
Uva	fruta fresca		
Alcachofa	involucro (inflorescencia) fresco		
Cebolla	Bulbo (tallo reservante) fresco		
Café	Grano fresco / seco		
Nueces de Brasil	Semillas/ grano seco		
Pallar	Semillas/ grano seco		

Fuente: SENASA - DIAIA

b. Servicio de Capacitación y Fortalecimiento de capacidades a los Gobiernos Locales

Actualmente las municipalidades no realizan capacitación (Sondeo a Municipalidades SENASA 2014) a sus especialistas en medidas de mitigación de riesgo de inocuidad, se limitan a emitir el carnet sanitario a los expendedores; por otro lado, ninguna otra autoridad ha realizado capacitaciones a los Gobiernos Locales en estos temas, por lo que consideramos que la oferta actual y optimizada en este servicios es cero.

c. Servicio de Capacitación en Buenas Prácticas de producción e Higiene (BPPH)

Considerando la información recogida a través de la ENA, el 10.6% de los productores agropecuarios han recibido capacitación en algún tema relacionado a la aplicación de Buenas Prácticas de Producción, estimando que este sería un valor constante y de acuerdo a la proyección del número de productores determinamos la oferta del servicio de capacitación:

Cuadro N° 53: Número de productores capacitados

AÑO	Nº de Productores Agropecuarios	Nº de Productores capacitados
Año Base	2,260,973	239,663
Año 1	2,296,244	243,402
Año 2	2,332,066	247,199
Año 3	2,368,446	251,055
Año 4	2,405,394	254,972
Año 5	2,442,918	258,949
Año 6	2,559,039	271,258
Año 7	2,598,960	275,490
Año 8	2,639,504	279,787
Año 9	2,680,680	284,152
Año 10	2,722,499	288,585

Fuente: CENAGRO – Elaboración propia

4.4. BRECHA DE LA OFERTA Y LA DEMANDA

Sobre el estimado de los cálculos de oferta y demanda de los servicios que el proyecto brindará estimamos las brechas diferenciadas por servicio, encontrando que en los valores negativos ameritan una intervención.

Cuadro N° 54: Brecha oferta demanda

Servicio	Unidad de medida	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Demanda											
Monitoreo de alimentos	Alimentos	136	136	136	136	136	136	136	136	136	136
Capacitación a GL	Gobiernos	1,842	1,842	1,842	1,842	1,842	1,842	1,842	1,842	1,842	1,842
Capacitación en BP	Productores	1,700,472	1,727,000	1,753,941	1,781,302	1,809,090	1,895,083	1,924,647	1,954,671	1,985,164	2,016,133
Oferta											
Monitoreo de alimentos	Alimentos	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Capacitación a GL	Gobiernos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Capacitación en BP	Productores	243,402	247,199	251,055	254,972	258,949	271,258	275,490	279,787	284,152	288,585
Brecha											
Monitoreo de alimentos	Alimentos	-111	-111	-111	-111	-111	-111	-111	-111	-111	-111
Capacitación a GL	Gobiernos	-1,842	-1,842	-1,842	-1,842	-1,842	-1,842	-1,842	-1,842	-1,842	-1,842
Capacitación en BP	Productores	-1,457,070	-1,479,801	-1,502,885	-1,526,330	-1,550,141	-1,623,825	-1,649,157	-1,674,884	-1,701,012	-1,727,548

4.5 ANÁLISIS TÉCNICO DEL PIP

4.5.1. Aspectos Técnicos

La alternativa seleccionada cuenta con 03 componentes, así tenemos:

Componente I: Vigilancia y Control sanitario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado y operando:

La vigilancia sanitaria y control corresponde al conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente sobre las condiciones sanitarias de la producción, procesamiento primario, transporte, almacenamiento, distribución, y expendio de alimentos en protección de la salud. En general la vigilancia y control sanitario tienen como función verificar la eficacia y eficiencia de la gestión de riesgos a fin de garantizar la inocuidad de los productos agroalimentarios, de procesamiento primario y pienso que se encuentran en el mercado nacional.

Según el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria D.S. Nº 004-2011- AG, 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 Esta función es relativamente nueva para los tres niveles de gobierno y aún no está adecuadamente implementada en los Gobiernos subnacionales, por tanto es indispensable el fortalecimiento del sistema a través del diseño de políticas, planes, procedimientos y desarrollo de competencias del personal para el desarrollo de las labores de inocuidad.

Este Componente comprende siete actividades:

Actividad 1.1 Fortalecimiento e implementación del sistema de inocuidad.

La ejecución de esta acción tiene por objetivo diseñar el sistema nacional integrado de inocuidad alimentaria - SINIA a nivel estratégico; asimismo elaborar y publicar oficialmente el Plan Nacional de Inocuidad.

El SINIA está conformada por tres organismos oficiales de nivel nacional: Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA del Ministerio de Agricultura, Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA del Ministerio de Salud y el Servicios Nacional de Sanidad Pesquera- SANIPES del Ministerio de la Producción. Tiene como base a la Ley Nº 1062, Ley de Inocuidad de Alimentos y su Reglamento aprobado por D.S. Nº 034-2008-AG, siendo su competencia el garantizar que los alimentos sean aptos para el consumo humano; proteger a los consumidores de las enfermedades causadas por los alimentos; realizar programas de educación que permitan comunicar eficazmente los aspectos de inocuidad al sector alimentario y consumidores. Hasta la actualidad, la estructura organizativa del SINIA, esta desintegrada, presenta debilidades en la planificación y organización, por consiguiente esta acción comprende el diseño del SINIA a nivel estratégico.

La Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento establecen un marco de referencia; pero cada sector define sus estrategias y actividades de gestión y de vigilancia, siendo importante diseñar el SINIA basado en el principio de análisis de riesgo, con su respectivo plan de implementación en el entorno de la Comisión Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)[12], a fin de establecer mecanismos procedimentales para efectivizar la articulación, evitando duplicar esfuerzos y generar la trazabilidad a lo largo de la cadena. Asimismo se tiene previsto elaborar y publicar oficialmente la política y el plan nacional de inocuidad de los alimentos, para establecer los lineamientos generales que deben implementar y difundir las autoridades sanitarias del nivel central y de los gobiernos regionales y locales.

[12] COMPIAL, presidida por DIGESA, e integrada por el SENASA y SANIPES

Para la elaboración de políticas, plan nacional y diseño del sistema se realizará la contratación de consultorías durante el primer año del proyecto., involucrando los siguientes entregables:

- Plan multianual diseñado
- Publicación oficial de las Políticas y Plan Nacional
- Estudio de pertinencia y funcionamiento de interrelación entre responsables
- Documento SINIA basado en riesgos aprobado
- Documento de implementación

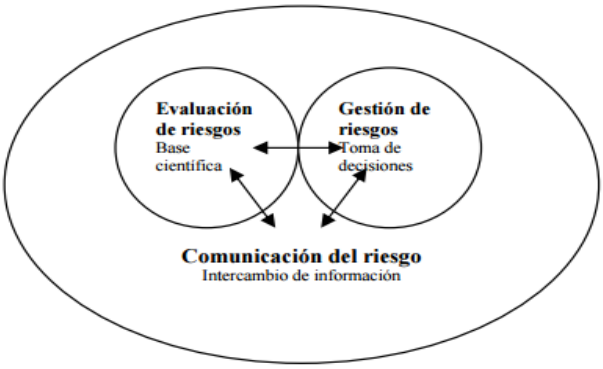
Por otro lado, el riesgo es una posibilidad de que suceda un daño, es decir la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro en los alimentos.

El análisis de riesgo es el proceso deliberado, estructurado y formalizado para comprender y de ser necesario, reducir los riesgos a un nivel aceptable. Es un instrumento poderoso para la realización de análisis de base científica y para la búsqueda de soluciones sólidas y coherentes a los problemas de inocuidad de los alimentos; asimismo es soporte en la formulación e implementación de políticas que garanticen al consumidor la inocuidad de los alimentos y la elaboración de reglamentos técnicos sanitarios en el marco de las normas del CODEX ALIMENTARIUS.

La gran diversidad de riesgos transmitidos por los alimentos, algunos conocidos y otros nuevos, representan peligros para la salud pública y obstáculos al comercio internacional de alimentos, por lo que deben ser evaluados y gestionados.

El análisis de riesgo, comprende tres componentes insustituibles: La evaluación de riesgos, Gestión de riesgos y Comunicación del riesgo.

Ilustración 28: Componentes del Análisis de Riesgo



Fuente: World Health Organization about risk Analysis in Food

La evaluación de riesgos es el componente científico central del análisis de riesgo, que consiste en la caracterización sistemática y científica de posibles efectos adversos para la vida y la salud causados por la exposición a peligros durante un determinado período de tiempo.

Antiguamente la determinación de la inocuidad de alimentos se daba por prueba y error, pero hoy en día se utiliza sofisticadas técnicas de análisis para evaluar las situaciones de riesgo alimentario .En la evaluación de riesgos se presentan las siguientes etapas: Determinación del peligro, caracterización del peligro, evaluación de la exposición y caracterización de riesgo.

De acuerdo al D.L. Nº 1062, Ley de Inocuidad de Alimentos en su artº II, la evaluación de riesgo constituye el sustento científico de las decisiones en materia de inocuidad de los alimentos y las medidas para la gestión de los riesgos alimentarios; por lo tanto debe ser la base de la política sanitaria e inocuidad agroalimentaria del SENASA.

Por ello, en esta actividad se plantea la creación e implementación de la Unidad de Evaluación de Riesgos, dentro de la Dirección General de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA; realizándose tareas como:

i) Diseño e implementación de la Unidad de evaluación de riesgos así como la elaboración de los planes específicos para la identificación y caracterización de los peligros, cuantificación de la exposición y caracterización cualitativo y cuantitativo de los riesgos (plaguicidas, medicamentos veterinarios, residuos de MV en agroalimentos, residuos de plaguicidas en agroalimentos, contaminantes en agroalimentos, higiene en agroalimentos).

ii) Realización de talleres de capacitación sobre los planes diseñados a los especialistas de la unidad de Evaluación de Riesgo y de los funcionarios de Gestión de riesgo de la DIAIA del nivel Central y Direcciones Ejecutivas. Además de eventos de difusión de los criterios de cálculo del riesgo de los planes a través de reuniones informativas a fabricantes, importadores, distribuidores y comercializadores de Medicamentos Veterinarios, Piensos Medicados, y plaguicidas y a Organismos de la COMPIAL y otros de interés, sobre el Plan de Vigilancia y Control de medicamentos veterinarios (MV) y piensos medicados (PM) así como su farmacovigilancia y sobre el Plan de Vigilancia y Control de PCC.

Para la implementación de la unidad de evaluación de riesgos y el desarrollo de las actividades que conlleva, se contratará consultorías internacionales durante el primer año de la intervención, esperando lograr los siguientes resultados:

- Unidad de Evaluación de riesgo diseñada e implementada
- Planes de caracterización de peligros elaborados
- Funcionarios capacitados en Evaluación de Riesgo
- Actores sensibilizados en análisis de riesgo

Los siguientes años se procederá a alimentar y/o mejorar el sistema de inocuidad alimentaria y específicamente agroalimentaria y piensos.

<u>Actividad 1.2 Registro de predios agrícola y crianzas priorizado</u>

En esta actividad se considera Implementar el Sistema de Trazabilidad de insumos agropecuarios, unidades productivas agrícolas y crianzas. El sistema de trazabilidad es parte

de los Programas de Mitigación de Riesgos. Se entiende por trazabilidad, al conjunto de procedimientos establecidos que permite conocer el valor histórico, ubicación y trayectoria de un producto a lo largo de toda la cadena de suministro, y localizar en cualquier punto de dicha cadena, tanto información intrínseca del producto como procedencia, tratamiento aplicado, procesos, almacenamiento, transporte, distribución, localización de producto y todo concepto y propiedad del producto. La aplicación de un sistema de trazabilidad de los productos agropecuarios genera diversos beneficios como la localización rápida del origen de los alimentos que pudieran estar potencialmente contaminados para ser retirados del mercado, minimizar el impacto económico de los productores y comerciantes al retirar del mercado sólo el lote que representa un peligro para el consumidor con respecto a su inocuidad, facilitar la definición de responsabilidades frente a una emergencia sanitaria y de inocuidad. En general es el registro de datos de cada una de las etapas del proceso de producción, con la finalidad de tomar decisiones para proteger la sanidad e inocuidad de los alimentos; en algunos casos se pueden cerrar fronteras o tomar medidas específicas para las zonas afectadas.

La cadena agroalimentaria está conformada por diversos actores y se inicia en el productor agropecuario y termina en el consumidor, pasando por los centros de producción, establecimientos de procesamiento primario, transporte, almacenamiento, comercio mayorista y minorista.

El SENASA como Autoridad en Inocuidad Agroalimentaria, a través del proyecto plantea el diseño y sistematización de un software de trazabilidad para la gestión de la información, que estará compuesto por los datos del registro e identificación de predios, establecimientos, productos de origen animal y vegetal priorizados para el proyecto, registro de actividades de BPPH y actores involucrados (productores, procesadores primarios, distribuidores, comercializadores y transportistas).

El plan de trabajo para implementar el sistema de trazabilidad incluye lo siguiente:

Registro de Predios, consiste en el levantamiento de información de todos los predios de lugares y cultivos previamente seleccionados, en el ámbito nacional, con el objetivo de implementar la trazabilidad de los alimentos priorizados como:

Productos de origen vegetal: limón, mandarina, manzana, naranja, papaya, plátano, uva, choclo, quinua, piña, cebolla, tomate, zanahoria, zapallo, arveja, frejol, habas, lentejas, papa y yuca. Las crianzas y productos seleccionados de origen animal: carne de vacuno, carne de cerdo, pollo, leche cruda de bovino y huevos de gallina. El registro se logra mediante el ingreso de datos al aplicativo del portal web que SENASA implementará con ese fin, utilizando una ficha similar a la usada en mosca de la fruta para cultivos y desarrollando una ficha apropiada a crianzas y productos de origen animal.

Los predios participantes en el registro reúnen las siguientes características:

- ✓ Predios con crianzas de:
  - 10 o más vacunos.
  - 10 o más porcinos.
  - 100 o más pollos.
- ✓ Predios con cultivos de 2 o más hectáreas

La estrategia que se utilizará para lograr implementar el registro de predios, consiste en la implementación de los siguientes pasos:

- ✓ Ejecución de campañas de sensibilización sobre el uso de buenas prácticas de producción a productores, mediante medios masivos, especialmente a través de radios de alcance nacional.

- ✓ Impresión de folletos que sensibilice al productor sobre los beneficios al mismo productor y a los consumidores, sobre el uso de las buenas prácticas de producción.
- ✓ Charlas masivas a productores sobre buenas prácticas de producción agrícola y ganadera.

Para el ingreso de información al sistema de SENASA, se ejecutarán dos estrategias en función a la superficie del predio o el número de animales de crianza.

- Productores agrícolas con 2 ha hasta 5 ha y productores ganaderos 10 o más bovinos o con ≥10 y menor a 500 porcinos o con ≥ 100 y menos de 1,000 aves (pollo, gallinas y gallos)

El registro de pequeños productores, se efectuará a través de personal de campo contratado por el proyecto que tomará información directamente del productor en su predio.

- Productores agrícolas con >5 ha y productores ganaderos con ≥ 500 porcinos o con > 1,000 aves (pollo, gallinas y gallos).

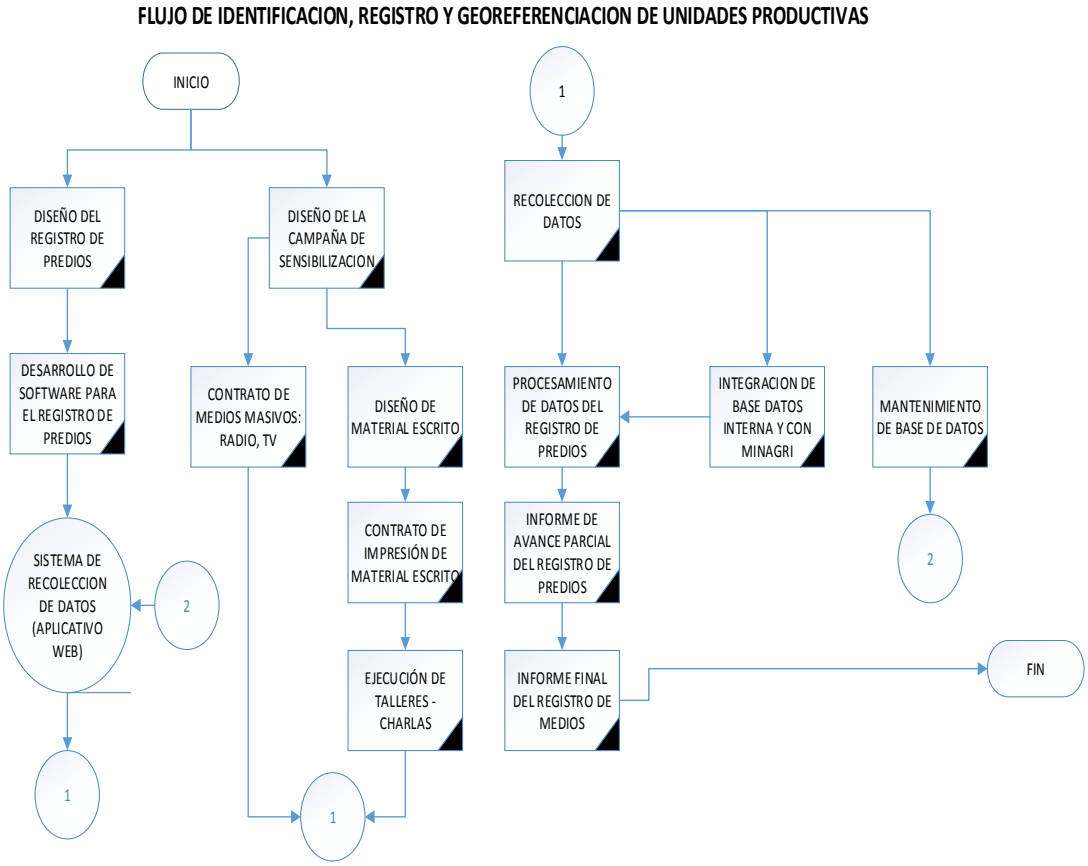
Para productores más grandes el registro de predios se efectuará directamente por los productores a un aplicativo en el portal web de SENASA.

El registro contiene la siguiente información:

- Nombre del propietario
- Nombre del agricultor o ganadero que explota directamente el predio
- Ubicación geo referenciada.
- Nombre del cultivo.
- Tipo de crianza.
- Área de cada cultivo.

- Número de animales de cada crianza.
- Relación de Buenas Prácticas de Producción que emplea.

Ilustración 29: Diagrama de Flujo de identificación, registro y georreferenciación de Unidades Productivas



Registro de Actores vinculados a la Inocuidad, Según el Programa Presupuestal 0041 Mejora de La Inocuidad Agroalimentaria año 2018 (2017), los "Actores de la Cadena Agroalimentaria están conformados por sub grupos con características diferentes pero en conjunto participan en cadena agropecuaria de producción y procesamiento primario de alimentos, en total aproximado de 530,000 actores", incluyendo a los productores agropecuarios de alimentos y piensos (277,850 que destinan la mayor parte de su producción a la venta).

En ese marco, el "Registro de Actores" se refiere al registro de las personas naturales y/o jurídicas que están relacionados con el desplazamiento de un alimento a través de las etapas especificadas de su producción, transformación y distribución; mediante un software diseñado y supervisado por el SENASA.

Este registro se inicia con el registro en línea, de la información sobre los datos de los actores (Persona natural y/o jurídica), datos del establecimiento, entre otros. Los cuales se complementaran al registro que dispone el SENASA de algunos actores, recopilados en el marco de las actividades de la Sub Dirección de Inocuidad Agroalimentaria y de la Meta 20 del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal (Mercados, Comerciantes y Transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos)[13]

Se propone las siguientes variables para el formato del registro de los actores:

- ✓ Identificación del actor: Nombre, DNI, Dirección, Teléfono, e-mail, tipo de actor (Importador, transportista, establecimiento de procesamiento primario, almacenamiento/distribuidor, comerciante mayorista, comerciante minorista, exportador), entre otros.
- ✓ Identificación del establecimiento/empresa/vehículo: Actividad del establecimiento/empresa/vehículo (alimento de origen animal, alimento de origen animal, piensos), Dirección, teléfono, fax, e-mail, datos del vehículo (tipo de vehículo, tipo de combustible, dimensiones del vehículo, clase del vehículo, etc), entre otros.

[13] En el año 2016, el PP 0041 ha priorizado el trabajo con 40 municipalidades tipo A. Para el año 2018, se ha propuesto ampliar la meta a 210 Municipalidades tipo B.

- ✓ Identificación del producto: El origen del producto, forma de contactar con su proveedor (nombre, dirección y teléfono), fecha de caducidad, fecha de consumo preferente, proceso al que haya sido sometido el producto, controles de calidad, fecha de recepción del producto, registro que se hizo con los productos recibidos; entre otros.

Cuadro N° 55: Registro de Actores de 25 alimentos y 04 piensos

Registro de Actores de 25 alimentos y 4 piensos			
Actores	**Cantidad**	**Part. %**	**Comentario**
1.Importadores AAPP	86	7.3%	Importadores de Torta de soya y Maíz amarillo duro. 2/
2.Mataderos	257	90.0%	Todos son mataderos por lo menos de bovinos. 2/
3.Exportadores AAPP	810	38.9%	Exportadores de plátano, vid, cebolla, frijol, mandarina y quinua (Las empresas exportadoras están presentes en más de una región). 2/
4.Certificadoras y operadores de productos orgánicos	105	20.9%	Certificadoras y operadores de Banano y quinua. 2/
5.Establecimientos vinculados al comercio (importadores, fabricantes, envasadores, formuladores, distribuidores, comerciantes y asesores técnicos de insumos agrícolas e insumos pecuarios)	7,119	90.0%	Incluye los 20 alimentos y 5 piensos 3/
6.Transportistas AAPP y piensos	11,300	20.0%	El padrón de vehículos de transporte de 40 municipalidades tipo A (Lima Metropolitana, Callao, Arequipa, Trujillo, Chiclayo y Tacna representa el 13%) 2/
7.Locales de supermercados (04 grupos)	198	90.0%	Incluye los 20 alimentos y 5 piensos 3/
8. Almacenes y distribuidores de venta de alimentos agropecuarios de procesamiento primario y piensos.	13,125	20.0%	Registro de más de 11 mil almacenes/distribuidores autorizados. 3/
9. Comerciantes de alimentos agropecuarios y piensos, de mercados de abastos.	23,536	20.0%	El padrón de comerciantes de 40 municipalidades tipo A (Lima Metropolitana, Callao, Arequipa, Trujillo, Chiclayo y Tacna representa el 17%). 2/
Total	**56,536**	**22.4%**	

Fuentes: 1/ Anexo 2 PP Mejora de la Inocuidad Agroalimentaria Año 2018

2/ Estimación en base a Información del SENASA
3/ Juicio de Experto
AAPP: Alimentos Agropecuarios de Procesamiento Primario

Registro de establecimientos de procesamiento primario; corresponde al registro del 90% de los establecimientos de procesamiento primario y piensos, distribuidos a nivel nacional, considerando que a nivel nacional se cuenta con 6,000 establecimientos dedicados al procesamiento primario. Al 31 de enero del 2017 el SENASA tiene contabilizado 925 establecimientos autorizados en las 25 direcciones ejecutivas, comprendidos entre establecimientos de procesamiento primario y piensos, mataderos autorizados, centros de faenamiento avícolas, cámaras frigoríficas y Rendering, siendo los siguientes:

Cuadro N° 56: Establecimientos de procesamiento primario

Establecimientos de Procesamiento Primario	Autorizados, al 31/01/2017
Establecimientos de Procesamiento Primarios de origen animal, Autorizados	*112*
Establecimientos de Procesamiento Primarios de origen vegetal, Autorizados	*656*
Establecimientos de Procesamiento piensos, Autorizados	*37*
Mataderos, Autorizados	*36*
Centros de Faenamiento Avícola, Autorizados	*75*
Establecimiento de Cámaras Frigoríficas, Autorizados	*4*
Rendering, Autorizados	*5*
TOTAL	***925***

Para el registro de los establecimientos de procesamiento primario y piensos a nivel nacional se debe de considerar lo siguiente:

- ✓ Capacitación a los especialistas del SENASA
- ✓ Capacitación a los actores de la cadena (talleres sobre los requisitos)
- ✓ Difusión de la normativa (Radios, spots publicitarios, redes sociales)

La meta propuesta es alcanzar el registro 5,400 establecimientos al quinto año de ejecución del proyecto.

Sensibilización sobre la trazabilidad, Se realizará la identificación y registro de cada etapa de la cadena alimentaria, es decir en la producción y procesamiento primario, transporte, distribución y comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos, siendo necesario implementar estrategias de sensibilización a los involucrados en el proceso de la trazabilidad, a fin de generar una apertura para brindar información consistente y realizarse el registro de manera correcta.

Diseño y desarrollo del sistema de trazabilidad; aportan en la identificación, captura de datos y registros, manejo de comunicación así como medios transparentes y transportables de la información lo cual garantiza la confianza del proyecto.

La sistematización define como objetivos:

- Fortalecer el proceso de trazabilidad, permitiendo garantizar la interoperabilidad con las bases de datos técnicas sanitarias (Animal, Vegetal e Inocuidad), asimismo con base de datos externa como RENIEC para identificar a los actores.
- Permitir que la información transaccional también sea georeferenciada, mejorando el análisis espacial para mitigar riesgos.
- Acercar los datos sanitarios de importancia a disponibilidad de los actores y ciudadanos en general, de manera articulada a través de la tecnología de la información que aseguren el acceso oportuno e inclusivo a la información.
- Fomentar la inclusión digital de los ciudadanos, a través de gobierno electrónico a todo nivel, con la generación de capacidades e innovación.

Se establece para la sistematización las siguientes fases:

- ✓ Análisis y Diseño: Desarrollar las actividades principales para diagnosticar la situación actual de los sistemas técnicos y alineados a los objetivos del proyecto.
- ✓ Desarrollo: Implica la formación del equipo de trabajo, evaluación de avances y pruebas pilotos.
- ✓ Despliegue: Elaborar el plan de trabajo, desarrollo de los documentos y registros necesarios e implementar el producto de trazabilidad.
- ✓ Revisión: Monitoreo permanente del cumplimiento del plan de trabajo
- ✓ Consolidación: Auditar e implementar las mejoras y correcciones del proceso, buscando la mejora continúa.

Procedimiento de la sistematización

El Sistema Nacional de Trazabilidad propuesto, está constituido por un componente físico que son dispositivos individuales de identificación; así como de los formatos correspondientes de registro de establecimiento, de identificación, de movilización y de faenamiento, que deberán ser llenados, según corresponda, con la información básica; y un componente que consiste en un sistema de información (base de datos nacional) diseñado e implementado para el correcto funcionamiento del denominado Módulo de Información Trazabilidad.

Esta herramienta tecnológica permitirá recibir la información colectada en primer momento de datos primario de predio y productor, para luego identificar:

Registro Oficial Predio	Herramienta permitirá sincronizar la información existente de otras fuentes del SENASA y oficializarla en un solo medio de carga, por otro lado se actualiza
Registro Oficial Productor	
Registro Oficial Identificación	Es de carácter obligatorio lo cual permita identificar al animal o producto vegetal, fundamental para la trazabilidad y para el seguimiento de su cadena de ciclo de vida.
Registro Oficial de Establecimiento	El sistema debe integrarse con los sistemas técnicos ya desplegados, permitiendo actualizar y complementar la información.

Gestión de la Movilización	Este módulo registra desde la solicitud y los procesos de información para la trazabilidad y se integra con el Registro de Establecimiento, Registro de Identificación de Predio, Productor vigentes y actualizados.
Gestión de Camal	El proceso de faenamiento, es el cierre de su ciclo de vida del animal. En este punto se realizará un módulo que registre y valide la información que se genere en este establecimiento.
Gestión de Supervisión	Este módulo permitirá contar con un medio para el seguimiento por parte de los especialistas del SENASA y se vincula al proceso de trazabilidad.
Gestión de la Información	Todas las actividades relacionadas al Sistema Nacional de trazabilidad será automatizado para que se ponga a disposición de los interesados, garantizado la confidencialidad y rápida de disponibilidad de la información.

Actividad 1.3. Registro de cerdos y bovinos

El registro e identificación de los animales de crianza**,** prioriza a dos especies, el ganado bovino y porcino, que tiene como destino el mercado nacional actualmente y a futuro el mercado internacional, cuyos objetivos son:

- ✓ Identificar la procedencia y propiedad tanto de los bovinos y de los porcinos que se movilizan y faenan en el territorio nacional.
- ✓ Cumplir con los objetivos del control de movilización interna.
- ✓ Constituir las bases para el sistema de identificación individual y la trazabilidad del ganado bovino y porcino en el país.

Comprende el registro del establecimiento, identificación del ganado, control de la movilización y el centro de faenamiento (matadero) de ganado; cuyo alcance de crianza en porcinos es de traspatio y parque porcino, y en vacunos es tanto de carne como lechero a nivel del territorio nacional.

La actividad establece dos etapas: i) La adquisición del dispositivo de identificación oficial (Arete tipo paleta) y la contratación para el servicio de identificación; y ii) será provisto por terceros privados bajo los lineamientos del SENASA.

El traslado de ganado bovino y porcino por cualquier vía pública del país debe contar con el Certificado Sanitario de Transito Interno (CSTI), el mismo que tiene como requisito para su emisión la identificación (Arete) del ganado a movilizar. El CSTI se exige como requisito para el ingreso del ganado a los centros de faenamiento.

El Registro e Identificación de los lotes de productos de origen vegetal, permite identificar el origen del producto en cada una de las etapas del proceso productivo (cosecha, post cosecha, procesamiento, distribución y punto de venta (mercado)) a fin de determinar las fuentes de contaminación de los productos agrícolas en estado primario, basado en la normativa nacional e internacional.
Aplica a nivel nacional para cumplimiento obligatorio de todos los actores agrícolas como son: productores, acopiadores, exportadores, instalaciones de procesamiento primario, almacenes, transportistas y cualquier persona natural y jurídica que participe en la cadena productiva de los cultivos priorizados: papa, plátano, vid, maíz choclo, cebolla, frijol, mandarina, quinua, manzana, zapallo, tomate y zanahoria; identificados basado en los riesgos de la inocuidad del producto cuyo destino es el mercado nacional e internacional.

El lote es identificado mediante códigos que permite conocer los siguientes datos: lugar de producción, productor, cultivo, instalación de procesamiento.

Actividad 1.4 Diseño e implementación de programas de mitigación

La gestión de riesgos como componente del análisis de riesgo, es un proceso de adopción de decisiones a la luz de los resultados de la evaluación de riesgo, seleccionando y aplicando medidas de control apropiado, incluido las medidas reglamentarias, con la finalidad de reducir

esos riesgos a niveles aceptables. La gestión de riesgo se implementa a través de los programas de mitigación de riesgos (PMR), siendo éstos las garantías sanitarias que demuestran que se conocen los riesgos y que se aplican programas para reducirlos. Para las autoridades sanitarias responsables de la inocuidad agroalimentaria, la gestión de riesgos implica aparte de los PMR, la reglamentación, vigilancia y control.

Los programas de reducción de riesgos a implementarse por el sector privado son : las buenas prácticas agrícolas y pecuarias, las buenas prácticas de higiene en los procesos primarios, las buenas prácticas de manufactura en los procesos de transformación industrial, los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, el análisis de peligros y puntos críticos de control, la identificación y trazabilidad de los insumos, materias primas y productos y subproductos a lo largo de la cadena de procesos, el registro de los insumos agropecuarios incluyendo el análisis de riesgo de cada insumo, de los importadores y fabricantes, distribuidores y comercializadores, entre otros.

Estos programas deben ser asumidos por el sector privado, por ser responsables de la inocuidad de los productos agroalimentarios que producen y comercializan, y los organismos sanitarios como el SENASA, Gobiernos Regionales y locales, deben asumir su responsabilidad como normalizadores y verificadores que el sector privado cumpla con sus responsabilidades.

Los programas de mitigación de riesgos (PMR) que debe implementar los organismos sanitarios a través de sus autoridades competentes son: i) Programa de capacitación y formación de funcionarios y de extensión a los productores, ii)Programas de mitigación / erradicación de enfermedades de los animales, incluyendo zoonosis[14], iii) Programas de mitigación / erradicación de enfermedades y plagas (vegetales), iv) Programas de registro de insumos agropecuarios (Medicamentos Veterinarios, piensos, plaguicidas, fertilizantes, entre otros), v)Programas de identificación y registro de unidades productivas (primarias, de transformación, de distribución y de comercialización, incluidos de venta de insumos agropecuarios), vi) Diseño del Sistema de identificación animal, de parcelas y de lotes de producción (Alcance, profundidad y precisión) incluido sus registros obligatorios y codificación, vii) Programas de evaluación del estatus

[14] Incluyen campañas.

sanitario y fitosanitario y de las Autoridades Competentes de países proveedores. Registro y autorización por rubro.

La sumatoria de la reducción de los riesgos de cada programa aplicado a una cadena tanto por las autoridades sanitarias como por el sector privado, contribuye a bajar el valor de riesgo de dicha cadena productiva.

En todos los casos el SENASA Y los gobiernos subnacionales tienen la responsabilidad de verificar y validar que todos los programas de mitigación de riesgo funcionan y que son eficientes y eficaces dentro del ámbito de su competencia a través de programas de vigilancia epidemiológica, programas de vigilancia de comercialización de medicamentos veterinarios y agroquímicos, programas de vigilancia y control de residuos y contaminantes en agroalimentos, entre otros

El proyecto propone para la implementación de los programas de mitigación de riesgos mencionados y la verificación de los mismos, el desarrollo de las siguientes tareas:

- **Actualizar la legislación de registro y control de insumos agrícolas y pecuarios,** que considera revisar la legislación referente a insumos agrícolas y pecuarios y las propuestas de cambio para actualizarse conforme a las exigencias internacionales; así como el diseño y adecuación del sistema de evaluación de los insumos agrícolas y pecuarios.
- **Diseño del programa informático de información de distribución de insumos agrícolas**; se refiere al diseño y desarrollo del programa de carga y evaluación para el manejo de la información de volúmenes de importación, fabricación, envasado, distribución y venta de insumos agrícolas y pecuarios.
- **Difusión de los procedimientos de registro y control actualizados** (dirigido al personal del SENASA y usuarios) y la capacitación a través de un taller a los funcionarios del SENASA de los cambios en la legislación y procedimientos vinculados con los insumos agrícolas y pecuarios y difusión y sensibilización de los mismos.

- **Diseño de los programas de verificación de mitigación de riesgo**, considera la revisión y redacción de procedimientos acordes a las diferentes responsabilidades en el sistema de Inocuidad de los agroalimentos, además el diseño de los programas de mitigación de riesgo (vigilancia y control de residuos, contaminantes e higiene) a cargo de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria (SIAg) del SENASA.
- **Comunicación para la gestión**, considera el diseño de comunicación de los parámetros a medir, basado en bases de datos transversales del SENASA para las diferentes subdirecciones y dirección de la DIAIA, laboratorios, sanidad vegetal y animal, entre otros. Asimismo el desarrollo e implementación del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos, compartido entre SENASA, SANIPES, DIGESA e INDECOPI, con base del sistema en DIGESA, bajo la responsabilidad de la COMPIAL, y la correspondiente capacitación dirigida a los productores y gobiernos locales en temas de vigilancia y control de programas de mitigación de riesgos, alerta rápida y metodología, estándares y criterios de inspección.
- **Vigilar establecimientos en función al riesgo y a la categorización**, para ello se realizará el diseño y desarrollo de un programa basado en riesgo, de inspecciones a establecimientos de insumos agrícolas y pecuarios y de procesamiento primario, y el diseño e implementación del programa de vigilancia en la producción y comercialización de alimentos, insumos agropecuarios, piensos y piensos medicados para el monitoreo de 20 de origen vegetal, 05 alimentos de origen animal y 04 piensos. El desarrollo de estas actividades se realizará a través de la contratación de consultorías internacionales para el primer y segundo año. Con referencia a la sensibilización y difusión de los sistemas de alerta rápida este se llevará a cabo en el tercer y cuarto año de la ejecución del proyecto.

Actividad 1.5 Monitoreo de alimentos y piensos en función al riesgo

Una de las disposiciones importantes establecidas en la Ley de Inocuidad de los Alimentos y el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, para la medición de resultados, es el Programa Nacional de Monitoreo de Contaminantes en Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, que se aprobará para monitorear los 25 alimentos de mayor riesgo (20 alimentos de origen vegetal y

5 de origen animal) y 04 piensos (02 ingredientes de piensos (maíz amarillo duro y torta de soya) y 02 piensos completo; uno para aves y otro para porcinos). Se medirá la contaminación por tres causas: a) Por residuos químicos (medicamentos veterinarios, metales pesados, plaguicidas, micotoxinas), b) Por agentes microbiológicos y c) Parasitos.

El alcance del monitoreo comprende: Productores, establecimientos procesadores, expendedores en mercados de abasto a nivel nacional e importadores, de alimentos agropecuarios primarios destinados al consumo nacional y piensos.

Se estima que se obtendrá 3,119 muestras de los 20 alimentos de origen vegetal y 787 muestras de 05 alimentos de origen animal en 22 departamentos del país. Con respecto a los piensos; son 184 muestras de maíz amarillo duro, 144 de torta de soya, 119 de piensos completo para aves y 179 piensos completos para porcinos en 13 y 11 departamentos del país, respectivamente. En Anexo 3 se presenta información más detallada.

Cuadro 57: Número de muestras de alimentos de origen vegetal para el monitoreo de contaminantes químicos y microbiológicas

DEPARTAMENTO	LIMON	MANDARINA	MANZANA	NARANJA	PAPAYA	PLATANO	UVA	CHOCLO	QUINUA	PIÑA	CEBOLLA	TOMATE	ZANAHORIA	ZAPALLO	ARVERJA	FREJOL	HABAS	LENTEJAS	PAPA	YUCA	TOTAL
01 AMAZONAS			3	3	3	4		4	6	3	3					7	6	4	5		51
02 ANCASH	7	7	9	8	4	5	10	19		4	6	8	3	6	7	6		5	7	10	130
03 APURIMAC		3	4	4	4		3	6		4	3	5		5	3	3		3			50
04 AREQUIPA	5	6	8	9	8	4	5	10	24	8	10	9	12	12	12	3	24	11	11	5	194
05 AYACUCHO		6	4	7	3	3	5		8	3	4	4	5	8	4		8	4	4		81
06 CAJAMARCA	9	6	8	4	6	3	7	3	14	6	8	11	12		14	3	14	10	10	5	152
07 CALLAO	7	8	6	6	7	4	6	5	5	7	6	5	5		6	6	5	7	5	6	111
08 CUSCO	3	3	10	11	11	6	7	9	3	11	9	11	3	11	6	7	3	7	6	11	149
09 HUANCAVELICA		5	4	5			6	7	9		4	3	4	8	3		9		4	7	76
10 HUANUCO	4	5	5	5	5	7	4	5	8	5	4	4	6	3	8		8	6	7		97
11 ICA	6	6	4	5	4	4	4	42	4	4	6	5	8	7	5	4	4	6	7		136
12 JUNIN	5	8	10	8	8	6	12		7	8	7	7	15	11	9	3	7	12	12		154
13 LA LIBERTAD	12	13	14	11	11	8	13			11	8	8	5	9	5	26		3	4	11	173
14 LAMBAYEQUE	11	6	6	6	6	8	5		6	6	5	7	5	5	7	17	6	8	6	22	151
15 LIMA	46	47	39	40	44	32	42		36	44	42	39	37	42	41	41	36	43	38	40	770
16 LORETO	3				4	24		7	11	4	8	4	5		7	4	11	6	5	3	105
17 MADRE DE DIOS																					0
18 MOQUEGUA																					0
19 PASCO																6				6	12
20 PIURA	14	8	11	12	8	12	8		6	8	8	9	16	6	11		6	9	19	6	176
21 PUNO	5	9	13	11	13	6	15		7	13	11	12	10	14	6	11	7	7	5	14	188
22 SAN MARTIN	5		3	4	5	16	3		8	5	6	6	7		5	3	8	6	6		96
23 TACNA							3		3			3	4	3			3		3		22
24 TUMBES																					0
25 UCAYALI	3					13						3			3	4				5	30
TOTAL	146	146	161	158	153	165	159	126	165	153	158	163	164	153	161	153	165	155	164	152	3,119

Cuadro 58: Número de muestras de alimentos de origen animal para el monitoreo de contaminantes químicos y microbiológicos

DEPARTAMENTO	CARNE DE VACUNO	CARNE DE CERDO	POLLO	LECHE	HUEVOS	TOTAL
01 AMAZONAS	5	6		3		14
02 ANCASH	5	6	6	11	6	34
03 APURIMAC	6			4		10
04 AREQUIPA	15	8	7	19	7	56
05 AYACUCHO	6	6	3		4	19
06 CAJAMARCA	4	11	5	29	8	57
07 CALLAO	6	4	8		7	24
08 CUSCO	12	9	6	11	7	46
09 HUANCAVELICA					3	3
10 HUANUCO	4	11	4		5	24
11 ICA	6	4	6	10	5	30
12 JUNIN	8	7	7	8	7	36
13 LA LIBERTAD	7	13	12	22	11	65
14 LAMBAYEQUE	8	9	7	12	7	44
15 LIMA	41	33	46	7	44	170
16 LORETO	3	5	4		7	19
17 MADRE DE DIOS						0
18 MOQUEGUA						0
19 PASCO						0
20 PIURA	11	9	10	4	9	43
21 PUNO	8	9	5	11	7	40
22 SAN MARTIN	4	10	4	5	6	31
23 TACNA	3		3	6		12
24 TUMBES						0
25 UCAYALI					4	4
TOTAL	**159**	**163**	**144**	**167**	**153**	**787**

Cuadro 59: Número de muestras de ingredientes de piensos por región para el monitoreo de contaminantes químicos y microbiológicos

DEPARTAMENTO	MAIZ AMARILLO DURO	TORTA DE SOYA
01 AMAZONAS		
02 ANCASH	6	5
03 APURIMAC		
04 AREQUIPA	14	11
05 AYACUCHO		
06 CAJAMARCA		
07 CALLAO		
08 CUSCO		
09 HUANCAVELICA		
10 HUANUCO		
11 ICA	16	13
12 JUNIN		
13 LA LIBERTAD	28	18
14 LAMBAYEQUE	2	2
15 LIMA	60	51
16 LORETO	6	3
17 MADRE DE DIOS	10	5
18 MOQUEGUA		
19 PASCO		
20 PIURA	10	6
21 PUNO	15	20
22 SAN MARTIN	10	4
23 TACNA	2	2
24 TUMBES		
25 UCAYALI	5	4
TOTAL	**184**	**144**

Cuadro 60: Número de muestras de piensos completos por región para el monitoreo de contaminantes químicos y microbiológicas

PIENSO COMPLETO PARA AVES

DEPARTAMENTO	MUESTRA
01 AMAZONAS	
02 ANCASH	3
03 APURIMAC	
04 AREQUIPA	16
05 AYACUCHO	
06 CAJAMARCA	
07 CALLAO	
08 CUSCO	
09 HUANCAVELICA	
10 HUANUCO	
11 ICA	8
12 JUNIN	1
13 LA LIBERTAD	25
14 LAMBAYEQUE	1
15 LIMA	40
16 LORETO	
17 MADRE DE DIOS	
18 MOQUEGUA	
19 PASCO	
20 PIURA	5
21 PUNO	
22 SAN MARTIN	4
23 TACNA	14
24 TUMBES	
25 UCAYALI	2
TOTAL	**119**

PIENSO COMPLETO PARA PORCINOS

DEPARTAMENTO	MUESTRA
01 AMAZONAS	
02 ANCASH	10
03 APURIMAC	
04 AREQUIPA	26
05 AYACUCHO	
06 CAJAMARCA	
07 CALLAO	
08 CUSCO	
09 HUANCAVELICA	
10 HUANUCO	
11 ICA	28
12 JUNIN	9
13 LA LIBERTAD	8
14 LAMBAYEQUE	4
15 LIMA	53
16 LORETO	10
17 MADRE DE DIOS	
18 MOQUEGUA	
19 PASCO	
20 PIURA	11
21 PUNO	7
22 SAN MARTIN	8
23 TACNA	0
24 TUMBES	
25 UCAYALI	5
TOTAL	**179**

Es importante que el SENASA, los gobiernos regionales y gobiernos municipales fortalezcan el programa de vigilancia y control de alimentos para realizar la verificación en forma coordinada de la implementación y avance de los programas de mitigación de riesgos a nivel nacional.

En tal sentido, se ha contemplado realizar **Capacitaciones a los especialistas del SENASA** en sistemas de inspección sanitaria que incluye conocimientos sobre el programa de mitigación de riesgos (vigilancia y control de residuos, contaminantes e higiene) y en el sistema de alerta rápida.

Además se realizará consultorías de entrenamiento para el análisis de agentes biológicos y químicos peligrosos y el equipamiento del programa de inspecciones basado en riesgo, con la adquisición de equipos de verificación para la DIAIA.

Estas actividades se desarrollarán durante los primeros tres años del proyecto, a través de la contratación de consultorías.

Actividad 1.6. Remodelación y/o equipamiento de laboratorios

En general los laboratorios del SENASA han sido remodelados y equipados con un préstamo anterior del BID. Sin embargo, dado el crecimiento de las demandas y de las exigencias de vigilancia y control basado en riesgo, se requiere aumentar la capacidad analítica (diversidad de análisis y en algunos casos la cantidad de muestras que pueden procesarse). En base a los estimados de muestras señalados en la actividad 1.5 se estima que se tiene que realizar más 55 mil ensayos distribuidos en ensayos químicos (cerca de 28 mil ensayos) y ensayos biológicos (27.5 mil ensayos)

Se está planteando remodelar el laboratorio de residuos tóxicos, la adecuación del laboratorio de control de microbiología y parasitología (ambiente de laboratorio de sanidad vegetal (biología molecular) y animal (parasitología).

Adicionalmente, se implementarán métodos de diagnóstico aprobado en laboratorio para analitos (contaminantes: plaguicidas, metales pesados, micotoxinas, microbiológicos, parásitos) y matrices por alimento y piensos.

Por otro lado, se implementarán centros de procesamiento primario para preparar y homogenizar las muestras de alimentos en origen a nivel nacional para su análisis químico en los laboratorios del nivel central. Son 14 departamentos; Ancash, Arequipa, Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Ica, Huánuco, Junín, La Libertad, Lambayeque, Loreto, Piura, Puno y San Martín. Los

Cuadro 61: Requerimientos básicos de los centros de procesamiento primario

Equipos	Cantidad
Homogenizador de muestra para vegetales	1
Refrigeradora vertical de dos puertas para laboratorio	1
Homogenizador para muestras de carnes	1
Congeladora vertical para muestras de laboratorio	1
Balanza de precisión para laboratorio	1
Termómetro infrarrojo para determinación de temperatura de alimentos	1

Actividad 1.7. Implementación de sedes de vigilancia

Considerando los programas de vigilancia y control de residuos, contaminantes e higiene, se pre-procesaran las muestras en centros regionales para evitar el transporte y el proceso de grandes volúmenes de producto en el laboratorio de Lima con el consecuente problema de costos de fletes, manutención de la calidad y la seguridad/confidencialidad de las muestras oficiales. Las sedes propuestas a mejorar disponen en promedio de 700 m2 en los departamentos de San Martin, Tumbes, Ucayali y Apurímac, se ha priorizado estos lugares tomando criterios de distancia a los centros de diagnóstico (La Molina), volúmenes de producción agropecuaria, situación actual de instalaciones, entre otros

Las mismas serán equipadas con instalaciones para carga de datos, inspecciones, identificación animal, georreferenciación de UPP, muestreo a UPP y mercado, pre procesamiento de muestras, laboratorio básico, sanitarios con vestuarios, comedor, estacionamiento para vehículos (camionetas y motos) de inspección.

II Buenas Prácticas de producción, higiene, procesamiento, almacenamiento y distribución en alimentos agropecuarios

Las Buenas Prácticas corresponden a un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a asegurar la protección de la higiene, la salud humana y el medio ambiente, a través de métodos ecológicamente seguros, higiénicamente aceptables y económicamente factibles.

En el Perú, según los resultados de la Encuesta Nacional Agropecuaria para el año 2015, sólo el 11.8% de los pequeños y medianos productores agropecuarios implementan Buenas prácticas de producción e higiene, quedando una amplio margen de productores sin conocimiento sobre los beneficios de aplicar estas normas.

El proyecto busca fomentar la implementación de Buenas Prácticas de producción, higiene y otros, como parte del programa de mitigación de riesgos, en productores, procesadores, comercializadores, distribuidores y transportista de alimentos agropecuarios, de tal forma que contribuyan a la producción de alimentos sanos e inocuos y a la reducción de riesgos a la salud humana.

Por consiguiente es imprescindible la capacitación en BPPH a los actores vinculados a la inocuidad agroalimentaria, se considera la ejecución de las seis actividades siguientes:

Actividad 2.1: Aplicación de agentes de control biológico en la superficie agrícola

La aplicación de Agentes de control biológico (ACB) significa en producir insectos benéficos (Trichogramma, Crisopas, Cryptoalemus, entre otros) y microorganismos (Beauveria, Trichoderma, Nemátodos, entre otros) para ser liberados en las parcelas de los agricultores participantes que siembran los cultivos priorizados y para la promoción del Control Biológico; minimizando el uso de plaguicidas y contribuyendo a obtener productos agrícolas inocuos. Para

ello, se requiere desarrollar nuevos métodos de crianza de los diversos insectos benéficos que se tiene en el SENASA y de las nuevas alternativas que se puede colectar en el trabajo de campo.

Servirá para proveer de controladores biológicos a las parcelas de aprendizaje, como reforzamiento del manejo integrado de plagas, como:.

Chrysopidae y Orius: Estos controladores son eficientes para el control de las principales plagas de los cultivos de Olivo, Frijol, Maíz, Tomate, Pallar, Palto, Paprika, Espárragos y Alcachofa, la producción será de 10 mil millares durante los 05 años, con lo cual se atenderán las parcelas demostrativas de los cultivos antes mencionados y a los productores en general.

Controladores de Pseudococcidae: La producción de estos controladores, son eficientes en el control de plagas de los cultivos de Mandarina, Naranja, Limonero, vid, se producirán 1,770 núcleos (cada núcleo consta de 400 individuos).

Trichogramma spp: Son los insectos parasitoides que más se usan en la agricultura para el control de huevos de Lepidoptera en los cultivos de Quinua, Tomate, Pallar, Palto, Paprika, Espárragos, Alcachofa y cítricos, para la producción de estos controladores se está considerando el mantenimiento y reparación de los ambientes de crianza masiva para evitar los contaminantes en la producción como son los ácaros Pyemotes ventricosus, asimismo después del proyecto se continuará produciendo y atendiendo a los productores. Igualmente se considera el apoyo de personal: profesional para el control de calidad y un auxiliar para la crianza.

Microorganismos Benéficos: Se requiere la construcción e implementación de un laboratorio para la producción de hongos antagonistas que permitirá incrementar en un 50% la producción de los hongos benéficos, los cuales presentan un bajo impacto ambiental, mejor calidad y rentabilidad de los productos. Actualmente se producen 5,000 k/año, y se incrementará a 41,000 k/año para la atención de las 220 parcelas en las 16 regiones del País, durante los 5 años del proyecto. Esta actividad permitirá reemplazar el uso de insecticidas y fungicidas en un 60%, debido a que la formulación hace más fácil la utilización por el usuario

Formulación de Hongos Entomopatógenos y Antagonistas: La formulación de un microorganismo permite que este tenga una mayor duración de vida en anaquel y mayor facilidad para su comercialización, además que facilita la aplicación en campo. El presupuesto también incluye un ambiente de 150 m2 para la formulación de estos microorganismos benéficos, proyectando una producción de 1,000 dosis de bioplaguicidas para el primer año, los que servirán para su aplicación en 500 a 1,000 ha de cultivos comerciales.

La meta de producción para ambas actividades es un estimado de 35 millones de individuos de insectos benéficos y 12,000 kilogramos de microorganismos durante los 5 años el Proyecto. El presupuesto incluye el equipamiento, insumos y contratación de un profesional para la formulación de los microorganismos y un técnico para apoyo en la producción.

Se capacitará a los promotores que contratará el SENASA, para realizar las actividades de promoción, instalación y verificación de las parcelas con manejo MIP y controladores biológicos y cumplir con lo propuesto en las Escuelas de Campo y parcelas de aprendizaje.

Actividad 2.2 Certificación de productores de sello verde

Es necesario establecer una estrategia para motivar la participación del productor, articulando la venta de los productos a los mayoristas y/o supermercados u otro organismo regional con la finalidad de dar un precio adicional a los productos con sello verde.
El Proyecto propone que los lugares de producción, a nivel nacional, con aplicación de Control Biológico y medidas compatibles dentro de un Manejo Integrado de Plagas, sean denominados "Fundo Verde".

Es una actividad que estará articulada a las Buenas prácticas agrícolas, el cual será certificado como sello verde por el SENASA y se firmarán convenios con los supermercados y mayoristas. Aprovechando el actual reconocimiento de "Fundo Verde" que otorga la Subdirección de Control

Biológico a los predios agrícolas que siguen un procedimiento que prueba que usan control biológico y métodos compatibles, con el proyecto se implementará "Sello Verde" que se otorgará a los agricultores o empresas agrícolas hacen uso del MIP en sus predios. Por lo tanto, constituye un medio de estímulo que les permitirá a los productores tener mayores posibilidades de venta de sus productos inocuos. La actividad también comprende la difusión de este sello y sus ventajas, para el usuario y los distribuidores de alimentos y productos agrícolas

Actividad 2.3 Reconocimiento de capacitadores de Gobiernos Subnacionales

Comprende las tareas de formación de los Especialistas de los Gobiernos Regionales para la verificación e implementación de Buenas Prácticas de producción e higiene (BPPH) a nivel regional, sobre la producción y procesamiento primario de alimentos agropecuarios.

El SENASA suscribirá convenios de cooperación con los gobiernos regionales para el fortalecimiento de capacidades de sus especialistas en la implementación de BPPH, para tal propósito desarrollará módulos de capacitación y Guías metodológicas. De tal forma que los gobiernos regionales con los conocimientos transferidos por la Autoridad Nacional entrenen a su vez a los productores agropecuarios y facilitadores privados, generando líderes en programa de mitigación de riesgos aplicados.

El proyecto ha previsto evaluar la implementación de las BPPH por parte de los productores y procesadores primarios, a través de informes de supervisión que regirá a partir del segundo año.

Se estima lograr la firma de 25 convenios con los gobiernos regionales, durante el primer año de la intervención.

Los gobiernos locales representan la autoridad sanitaria sobre la comercialización y distribución de alimentos agropecuarios dentro de su jurisdicción**.**

El proyecto considera suscribir 210 convenios de cooperación con los gobiernos municipales, con la finalidad de capacitar y reconocer a especialistas de los gobiernos locales en la implementación de buenas prácticas a nivel de distribuidores y comerciantes de alimentos agropecuarios. Una vez que los municipios reciben la capacitación del SENASA, deben transmitir el conocimiento a través de talleres de capacitación a los comerciantes, distribuidores y transportistas y demás actores de su localidad.

A partir del segundo año, se emitirá informes de supervisión sobre la implementación de buenas prácticas de almacenamiento y distribución de alimentos, a fin de medir la eficacia del proyecto.

Actividad 2.4 Capacitación de actores en buenas prácticas

Implementar un programa directo de mejora de capacidades de los actores de la cadena agroalimentaria, que estén obligados a inscribirse en los Registros de Establecimientos de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, Registro y fiscalización de Insumos Agrícolas, Registro y fiscalización de Insumos Pecuarios y Registro y fiscalización de Productos Orgánicos.

Por ello, se capacitará a 5,000 establecimientos, 3,500 transportistas y 3,600 comerciantes.

Actividad 2.5 Graduación de productores en buenas prácticas mediante escuelas de campo

La Escuela de Campo, tiene como objetivo mejorar la capacidad de análisis y de toma de decisiones para que los productores agrarios sean expertos en el Manejo Integrado de Plagas - MIP, y rompan la dependencia sobre plaguicidas como medida exclusiva o eje principal de control de las plagas. Poner fin a la dependencia sobre plaguicidas requiere desarrollar en los agricultores una comprensión bastante profunda de los principios y procesos ecológicos que gobiernan la dinámica poblacional de las plagas.

La ECAs MIP ofrece una oportunidad de aprendizaje participativo basado en los principios de la educación informal siendo muy eficaces en la transferencia de conocimientos teóricos prácticos. Su implementación será de acuerdo a los cultivos priorizados de cada región.

Las Escuelas de Campo, afianzará el plan de capacitación de BPPH desplegado a los especialistas de los gobiernos regionales y municipales, de tal forma que con el acompañamiento del SENASA, los facilitadores de los gobiernos subnacionales capaciten a los productores agropecuarios. La temática a desarrollarse considera la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas, Manejo integrado de plagas, y el uso de controladores biológicos.

Se espera que 61,102 productores se gradúen durante los primeros cuatro años de ejecución del proyecto.

Parcelas Demostrativas

La calidad e inocuidad de los productos agrícolas depende exclusivamente del manejo sanitario de éstos. El Manejo Integrado de Plagas hace uso prevalente de factores naturales y culturales, con predominio del Control Biológico, medidas compatibles (etológico, cultural, físico-mecánico, manejo de la biodiversidad, etc.), y del control químico solo cuando es absolutamente necesario y siempre que su uso este permitido. Minimiza los riesgos de deterioro del ambiente y protege la salud humana, de plantas y animales. El Proyecto plantea la implementación y conducción de un total de 220 parcelas en los 05 años de duración del Proyecto. Además estarán a cargo de la conducción de la Parcela Demostrativa y capacitación de los Productores participantes del Proyecto, en cuyas parcelas se realizarán las capacitaciones.

Asimismo se ha previsto la implementación de parcelas de aprendizaje, para incidir en el adiestramiento de los productores agrícolas en el manejo integrado de plagas con el uso de agentes de control biológico. Se estima implementar con el proyecto 4,073 parcelas de aprendizaje durante los primeros 03 años de la intervención.

Actividad 2.5 Implementación del Plan de incentivos en mataderos municipales

Actualmente, los mataderos están regidos por el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria (D.S. 004-2011 AG) y del Reglamento del Faenado de los Animales, de Abasto (D.S. 015-2012-AG) ambos a cargo del SENASA, teniendo como propósito que la producción de carne para el consumo humano sea a partir de animales sanos, sacrificados sin crueldad en locales higiénicos y tecnológicamente adecuados.

El Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, establece tres categorías de mataderos, la primera es el camal básico, para pequeñas matanzas de la zona, la segunda el matadero mediano dirigidos al mercado nacional y la tercera de tipo exportador, debiendo cumplir cada uno de ellos con los requisitos estipulados para la obtención de la autorización sanitaria.[15]

La ubicación del matadero debe ser en una zona autorizada por el gobierno municipal, evitando zonas de inundaciones y emanaciones gaseosas o elementos contaminantes. Adicionalmente como medida de prevención sanitaria y bioseguridad debe estar aislado de otros centros de riesgos, como cementerios, hospitales, aeropuertos, plantas químicas, plantas procesadoras de minerales, rellenos sanitarios, o botaderos municipales.

El SENASA, tiene registrado 244 mataderos de carne y menudencias (mamíferos) a nivel nacional, siendo 61 privados y 177 administrados por los gobiernos locales. De los mataderos municipales hasta el año 2016, sólo 20 tienen autorización definitiva, el resto se encuentran en trámite y/u observados.

Se busca intervenir en los centros de beneficio, porque constituyen un punto estratégico para la vigilancia sanitaria del SENASA. En tal sentido la propuesta está dirigida a fomentar la implementación de programas de mitigación de riesgo, a fin de reducir al máximo la

[15] Requisitos para la autorización sanitaria, ver anexo.

contaminación de los productos procesados que se destinan al consumo humano, asimismo permita que los mataderos tramiten exitosamente la autorización sanitaria ante el SENASA.

El Plan de incentivos a los mataderos, consiste en brindar apoyo económico a los centros de beneficio administrado por los gobiernos municipales para que implementen las buenas prácticas de faenamiento, otorgándoles un kit de herramientas de trabajo, para mejorar su operatividad, detallándose a continuación:

Cuadro N° 62: Kit de bienes para Mataderos

Elemento críticos de faenamiento	**Cantidad**
Sistema de aturdimiento (pistola)	1
Mesa de beneficio para ovinos, caprinos y porcinos en acero inox.	2
Sistema de Rieles para bovinos	1
Sierras eléctrica	1
Carros de transporte de vísceras en acero inox.	2

Fuente: SENASA

Para acogerse al incentivo, el representante legal del matadero debe suscribir una carta de compromiso o convenio de cooperación[16], que establece dos condiciones, la primera que antes del otorgamiento del kit de bienes, el centro de beneficio éste debe implementar una lista de elementos que influyen en la salubridad del faenamiento como:

- Instalar un tanque de agua potabilizada
- Contar con una bomba de agua
- Pisos en buen estado, con inclinación para un drenaje eficiente y fáciles de limpiar
- Realizar el revestimiento de paredes con material apropiado
- Contar con un profesional o técnico pecuario para la inspección del faenamiento.

[16] Ver modelo de convenio de cooperación / Mataderos Municipales ver anexo Nº

En segundo lugar deben cumplir con una lista de requisitos [17] que se resumen a continuación:

- Contratación de Personal autorizado para la Inspección Sanitaria del matadero.
- Tramitación de la Autorización Sanitaria del proyecto de construcción de mataderos.
- Capacitación del personal del matadero
- Formulación de Recursos en el Programa Presupuestal (041)
- Implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad para mataderos

De manera complementaria, el proyecto considera la capacitación de los especialistas responsables de los centros de beneficio y la dotación de manuales técnicos de tal forma que al recibir el incentivo, el matadero este en capacidad de implementar las buenas prácticas de faenamiento, POES y HACCP.

En el transcurso del primer año se realizará el diseño del plan de incentivos; en el segundo, tercero y cuarto año se tiene previsto la entrega del incentivo, esperando alcanzar la meta de 162 mataderos implementando la BPPH, antes de la culminación del proyecto. Para verificar la actividad, se realizará inspecciones, emitiéndose los informes correspondientes.

III Consumidores sensibilizados sobre la inocuidad agroalimentaria

Este componente contempla el desarrollo de la estrategia de comunicación y sensibilización sobre la inocuidad agroalimentaria, para empoderar a los actores claves en la aplicación de buenas prácticas de producción, higiene, procesamiento primario, almacenamiento y distribución como una actividad cotidiana, garantizando productos inocuos a favor de los consumidores.

La estrategia permitirá implementar medidas y acciones dirigidas a la concertación de instituciones nacionales vinculadas a la inocuidad, gobiernos regionales y gobiernos municipales para la formación de una cultura de inocuidad de los agroalimentos.

[17] Lista de Requisitos para acceder al Plan de Incentivos de mataderos. Ver Anexo

Asimismo la estrategia está dirigida hacia los consumidores, sensibilizándolos sobre la importancia de la inocuidad alimentaria y generar conciencia reflexiva para que exijan y adquieran alimentos agropecuarios y piensos inocuos.

Se identifican como público objetivo primario y secundario de la estrategia de comunicación a los consumidores y los actores de la cadena agroalimentaria respectivamente, con el propósito de establecer objetivos específicos para una mejor llegada, promoviendo que se relacione el concepto "sano" con el consumo de alimentos inocuos y la aplicación de BPPH.

El plan de trabajo para implementar la estrategia de comunicación considera: Spots radiales en emisoras nacionales, locales y comunitarias; notas de prensa distribuida a periodistas y medios de prensa; entrevistas coordinada con medios de prensa para informar sobre los beneficios de la inocuidad; desarrollo de documentos gráficos atractivo a los públicos objetivos para lograr la recordación del mensaje; elaboración de guión y propuesta de video animado con mensajes sencillos para la mejor compresión de la inocuidad; acciones publicitarias en redes sociales para alcanzar a los consumidores principalmente jóvenes, ejecutar mailling, elaboración de brochure informativos, entre otros.

Para medir los resultados de la estrategia de sensibilización y percepción del consumidor con respecto a la inocuidad se aplicará encuestas de opinión por cada año de intervención del proyecto, emitiéndose el informe correspondiente.

El desarrollo de este componente considera la contratación de consultorías especializadas y la contratación de profesionales en comunicación social.

Las actividades del Proyecto son las siguientes:

Cuadro N° 63: Actividades del Proyecto

Ítem	*Componente*	*Actividades*
1	**Vigilancia y control sanitario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado y operando.**	Fortalecimiento e implementación del sistema de inocuidad
		Registro de predio agrícola y crianzas priorizados
		Registro de cerdos y bovinos
		Diseño e implementación de programas de mitigación
		Monitoreo de alimentos y piensos en función al riesgo
		Remodelación y/o equipamiento de laboratorios
		Implementación de sedes de vigilancia sanitaria
2	**Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementados**	Aplicación de agentes de control biológico en la superficie agrícola
		Certificación de productores de sello verde
		Reconocimiento de capacitadores de Gobiernos Subnacionales
		Capacitación de actores en Buenas Prácticas
		Graduación de productores en buenas prácticas mediante escuelas de campo
		Implementación del plan de incentivos en mataderos municipales
3	**Consumidores sensibilizados sobre inocuidad agroalimentaria**	Sensibilización de consumidores de alimentos agropecuarios y piensos

A continuación se muestran los parámetros técnicos estimados para dimensionar los recursos involucrados en el Proyecto:

Cuadro N° 64: Parámetros Técnicos

				Meta					Cantidad Insumo					Parametro				
		Producto	Insumo	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Componente 1	Diseño del sistema nacional integrado de inocuidad de los alimentos (SINIA) a nivel estrategico	Documento	Consultoria	No corresponde parametros														
	Implementar la unidad de Evaluacion de Riesgo de los alimentos	Plan	Consultoria	No corresponde parametros														
	Implementar programas de mitigación de riesgo	Unidades identificadas	Locadores	1,308,457	1,496,351	2,096,505	3,538,020	1,638,012	2,131	2,200	560	464	490	0.0016	0.0015	0.0003	0.0001	0.0003
		Unidades identificadas	Combustible	1,308,457	1,496,351	2,096,505	3,538,020	1,638,012	35,720	45,041	44,351	31,790	33,968	0.0273	0.0301	0.0212	0.0090	0.0207
	Mejorar las capacidades para la vigilancia y control sanitario de alimentos	Especialista capacitado	Talleres	No corresponde parametros														
		Centro de operaciones	Metraje	5					6,545					1,309.0				
Componente 2	Fortalecer a productores y especialistas en BPPH	Productor graduado	Locadores	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	155	156	144	150	282	0.078	0.078	0.072	0.075	0.141
		Productor graduado	Combustible	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,500	2,600	2,600	4	36	1.250	1.300	1.300	0.002	0.018
	Fortalecer capacidades de GORE en producción y procesamiento primario de alimentos	Esp. Gore capacitado	Locadores	177										0.000				
	Fortalecer capacidades GOLO en distribución de alimentos	Esp. Golo capacitado	Locadores	750										0.000				
	Implementación del Plan de Incentivos mataderos	Mataderos implementados	Rieles		41	61	60			82	122	120			2.000	2.000	2.000	
Componente 3	Campañas de comunicación a consumidores	Consumidor informado	Locadores	250,012	750,012	750,012	750,012	750,012	210	252	252	252	252	0.001	0.0003	0.0003	0.0003	0.0003
			Combustible	250,012	750,012	750,012	750,012	750,012	14,600	17,760	17,760	17,760	7,320	0.058	0.024	0.024	0.024	0.010
			Spot	250,012	750,012	750,012	750,012	750,012	10,150	5,060	5,060	5,060	5,030	0.041	0.007	0.007	0.007	0.007
			Afiche	250,012	750,012	750,012	750,012	750,012	140,000	50,000	50,000	50,000	50,000	0.560	0.067	0.067	0.067	0.067

Metas de Productos y Actividades:

Se presenta el siguiente cronograma de actividades de la programación física a nivel de actividades según semestre y consolidado:

Cuadro N° 65: Cronograma de Actividades

Componente	*Actividades*	*UM*	*Año 1*		*Año 2*		*Año 3*		*Año 4*		*Año 5*	
			I	II	I	II	I	II	I	II	I	II
01 Vigilancia y control sanitario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado y operando.	Fortalecimiento e implementación del sistema de inocuidad	Sistema		1		1		1		1		1
	Registro de predio agrícola y crianzas priorizados	Predio		4,519	23,879	23,879	23,883	23,883	26,518	26,518	29,659	29,661
	Registro de cerdos y bovinos	Animal		1,296,066	720,318	720,318	1,020,432	1,020,433	1,738,556	1,738,556	734,700	734,700
	Diseño e implementación de programas de mitigación	Programa		10	10		10		10		10	
	Monitoreo de alimentos y piensos en función al riesgo	Alimento		29		29		29		29		29
	Remodelación y/o equipamiento de laboratorios	Laboratorio				3						
	Implementación de sedes de vigilancia sanitaria	Obra				4						
02 Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos	Aplicación de agentes de control biológico en la superficie	Ha		465		465		465		465		465

Componente	*Actividades*	*UM*	*Año 1*		*Año 2*		*Año 3*		*Año 4*		*Año 5*	
agropecuarios primarios y piensos, implementados	agrícola											
	Certificación de productores de sello verde	Productor						80		80		90
	Reconocimiento de capacitadores de Gobiernos Subnacionales	Especialista		250		60		50		40		27
	Capacitación de actores en Buenas Prácticas	Actor		752		1,224		5,533		2,403		2,187
	Graduación de productores en buenas prácticas mediante escuelas de campo	Productor		10,000		20,370		20,265		10,467		
	Implementación del plan de incentivos en mataderos municipales	Matadero				41		61		60		
03 Consumidores sensibilizados sobre inocuidad agroalimentaria	Sensibilización de consumidores de alimentos agropecuarios y piensos	Persona		750,012		750,012		750,012		750,012		750,012

Cuadro N° 66: Cronograma de Actividades consolidado

Componente	*Actividades*	*Indicador*	*UM*	*Total*
01 Vigilancia y control sanitario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado y operando.	Fortalecimiento e implementación del sistema de inocuidad	Sistema implementado	Sistema	5
	Registro de predio agrícola y crianzas priorizados	Predio agrícola y crianzas registrado	Predio	59,321
	Registro de cerdos y bovinos	Animal registrado	Animal	9,724,141

Componente	*Actividades*	*Indicador*	*UM*	*Total*
	Diseño e implementación de programas de mitigación	Programa de mitigación implementado	Programa	10
	Monitoreo de alimentos y piensos en función al riesgo	Alimentos y piensos monitoreados	Alimento	29
	Remodelación y/o equipamiento de laboratorios	Laboratorio remodelado y/o equipado	Laboratorio	3
	Implementación de sedes de vigilancia sanitaria	Sede implementada	Obra	4
02 Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementados	Aplicación de agentes de control biológico en la superficie agrícola	Superficie agrícola con ACB aplicado	Ha	1,860
	Certificación de productores de sello verde	Productores certificados	Productor	250
	Reconocimiento de capacitadores de Gobiernos Subnacionales	Capacitadores de GR y GL reconocidos	Especialista	427
	Capacitación de actores en Buenas Prácticas	Actores capacitados	Actor	12,100
	Graduación de productores en buenas prácticas mediante escuelas de campo	Productor graduado de ECAs	Productor	61,102
	Implementación del plan de incentivos en mataderos municipales	Mataderos municipales fortalecidos	Matadero	162
03 Consumidores sensibilizados sobre inocuidad agroalimentaria	Sensibilización de consumidores de alimentos agropecuarios y piensos	Consumidores sensibilizados	Persona	3,250,060

Requerimiento de Recursos

Los recursos que se utilizarán en la fase de inversión para la operación y mantenimiento del proyecto han sido calculados en base a las metas del proyecto necesarias para cubrir la brecha oferta y demanda identificada, Estos recursos en detalle se enlistan en el Anexo respectivo.

Cuadro N° 67: Costos unitarios de las actividades (S/.)

Componente	Actividades	Indicador	UM	Meta	Presupuesto (S/.)	S/. Meta
01 Vigilancia y control sanitario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado y operando.	Fortalecimiento e implementación del sistema de inocuidad	Sistema implementado	Sistema	5	3,513,739	702,748
	Registro de predio agrícola y crianzas priorizados	Predio agrícola y crianzas registrado	Predio	59,321	15,826,676	267
	Registro de cerdos y bovinos	Animal registrado	Animal	9,724,141	18,444,131	2
	Diseño e implementación de programas de mitigación	Programa de mitigación implementado	Programa	10	3,445,181	344,518
	Monitoreo de alimentos y piensos en función al riesgo	Alimentos y piensos monitoreados	Alimento	29	33,026,080	1,138,830
	Remodelación y/o equipamiento de laboratorios	Laboratorio remodelado y/o equipado	Laboratorio	3	27,195,030	9,065,010
	Implementación de sedes de vigilancia sanitaria	Sede implementada	Obra	4	9,045,441	2,261,360
02 Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementados	Aplicación de agentes de control biológico en la superficie agrícola	Superficie agrícola con ACB aplicado	Ha	1,860	9,482,135	5,098
	Certificación de productores de sello verde	Productores certificados	Productor	250	2,652,132	10,609
	Reconocimiento de capacitadores de Gobiernos Subnacionales	Capacitadores de GR y GL reconocidos	Especialista	427	6,666,256	15,612
	Capacitación de actores en Buenas Prácticas	Actores capacitados	Actor	12,100	2,102,238	174
	Graduación de productores en buenas prácticas mediante escuelas de campo	Productor graduado de ECAs	Productor	61,102	13,651,046	223
	Implementación del plan de incentivos en mataderos municipales	Mataderos municipales fortalecidos	Matadero	162	31,871,058	196,735

Componente	Actividades	Indicador	UM	Meta	Presupuesto (S/.)	S/. Meta
03 Consumidores sensibilizados sobre inocuidad agroalimentaria	Sensibilización de consumidores de alimentos agropecuarios y piensos	Consumidores sensibilizados	Persona	3,250,060	17,936,015	6

4.6 COSTOS A PRECIOS DE MERCADO

4.6.1 Costos de Inversión

El presupuesto del proyecto a de mercado asciende a S/. 194,857,160, comprende los 3 componentes:

Cuadro N° 68: Costos por componente a Precios Mercado (S/.)

Componente	Actividad	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado	Fortalecimiento e implementación del sistema de inocuidad	1,811,702	1,124,667	226,107	57,987	293,276
	Registro de predio agrícola y crianzas priorizados	4,379,609	3,397,551	2,799,999	2,346,442	2,903,075
	Registro de cerdos y bovinos	6,996,057	8,041,452	1,134,941	1,135,841	1,135,841
	Diseño e implementación de programas de mitigación	753,290	820,665	578,084	492,055	801,088
	Monitoreo de alimentos y piensos en función al riesgo	9,271,651	5,946,896	6,197,099	5,882,241	5,728,193
	Remodelación y/o equipamiento de laboratorios	25,958,981	1,150,369	28,560	28,560	28,560
	Implementación de sedes de vigilancia sanitaria	0	9,045,441	0	0	0
02. Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado	Aplicación de agentes de control biológico en la superficie agrícola	7,248,751	1,223,532	379,464	309,751	320,637
	Certificación de productores de sello verde	944,952	370,453	484,644	392,565	459,518
	Reconocimiento de capacitadores de Gobiernos Subnacionales	6,355,991	89,530	70,898	102,221	47,616

	Capacitación de actores en Buenas Prácticas	130,677	212,720	961,318	417,566	379,956
	Graduación de productores en buenas prácticas mediante escuelas de campo	2,099,765	1,339,100	9,818,544	67,665	325,972
	Implementación del plan de incentivos en mataderos municipales	308,660	6,961,800	11,404,834	11,692,532	1,503,232
03. Consumidores sensibilizados sobre la inocuidad agroalimentaria	Sensibilización de consumidores de alimentos agropecuarios y piensos	5,843,974	3,178,805	3,182,578	3,157,584	2,573,074
Total		**72,104,061**	**42,902,979**	**37,267,070**	**26,083,011**	**16,500,038**

4.6.2 Costo de reposición

El proyecto no requiere reposiciones ni reemplazo de activos durante la fase de inversión.

4.6.3 Costos de operación y mantenimiento

Se han estimado los costos de operación y mantenimiento post inversión del presente proyecto, los mismos que ascienden a S/. 4,905,530.50 por año.

Cuadro N° 69: Costos de Operación y Mantenimiento

Nº	COMPONENTE	AÑO 01	AÑO 02	AÑO 03	AÑO 04	AÑO 05
I.	Vigilancia y control sanitario de alimentos agropecuarios primarios	3,716,980.1	3,716,980.1	3,716,980.1	3,716,980.1	3,716,980.1
III.	Consumidores sensibilizados sobre la inocuidad agroalimentaria	1,188,550.4	1,188,550.4	1,188,550.4	1,188,550.4	1,188,550.4
TOTAL		4,905,530.5	4,905,530.5	4,905,530.5	4,905,530.5	4,905,530.5
TOTAL GENERAL		**24,527,652.5**				

4.7 EVALUACION SOCIAL

4.7.1 Beneficios Sociales

La ejecución del proyecto, desarrollará en los actores de la cadena agroalimentaria como los productores agropecuarios, comerciantes, transportistas, agroexportadores, entre otros, la capacidad de aplicar buenas prácticas de producción e higiene sobre los alimentos agropecuarios primarios y piensos, contribuyendo a reducir la contaminación, por ende minimizando los riesgos de contagio y de propagación de enfermedades en los consumidores.

Por lo tanto, los beneficiarios del proyecto como los productores agropecuarios, agroexportadores y consumidores en general percibirán los resultados de la intervención: la disminución de las pérdidas por rechazos de envíos de exportación y descenso en la incidencia de ETAs; debido a la reducción de contaminantes en los productos agropecuarios.

La cuantificación de los beneficios que este proyecto generará a los productores agropecuarios, agroexportadores y consumidores, están calculados en función:

i. **Ahorro de Pérdidas por rechazo de envíos exportados,** la presencia de contaminantes en lo envíos es motivo de rechazo de ingreso de los envíos por parte de los países de destino.
Con el proyecto se brindarán las herramientas de capacitación y vigilancia para evitar que los contenedores sean rechazados en los puntos de destino.
Para la cuantificación de estas pérdidas se recopiló información del número de contenedores rechazados por año, considerando sólo los contenedores rechazados por presencia de plaguicidas detenidos en alguno de los puertos de Estados Unidos y Canadá, se procedió a estimar el valor FOB de la carga, totalizando S/.12'002,712 anuales. Se proyectó este valor total, utilizando la tasa de crecimiento de las exportaciones agrícolas, a continuación los resultados:

Cuadro N° 70: Estimación de beneficios pérdidas por rechazo de envíos S/. Año 2015

Valorización Rechazos EEUU y UE - 2015 S/. (año base)						
Cultivos	Precio por bulto	Precio en S/. Bulto	S/ lb	Valor Fob S/. Kg	Valor Fob Q 40' S/.	Valor Q rechazados S/.
Lechuga	$10.55 por cartón de 20 lbs - USDA AMS	36.93	1.85	4.07	101,728.38	5,798,517.38
Ají	$ 13.95 por cartón de 20 lbs - USDA AMS	48.83	2.44	5.38	161,415.45	645,661.80
Frijol castilla	$ 16.95 por saco de 10 lbs - USDA AMS	59.33	5.93	2.69	94,209.39	2,826,281.76
Quinua	$ 2250 por tm - Fairtrade	7,875.00		7.88	315,000.00	2,520,000.00
Fresas	$ 9.00 por cartón de 4 lbs - USDA AMS	31.50	7.88	3.57	107,191.47	107,191.47
Uva	$20.95 por cartón de 19 lbs - USDA AMS	73.33	3.86	1.75	52,530.09	105,060.18

Cuadro N° 71: Estimado de Proyección del valor anual de contenedores rechazados

	Pérdida por contenedores rechazados S/.
Año Base	12,002,712.6
Año 1	13,923,146.6
Año 2	16,150,850.1
Año 3	18,734,986.1
Año 4	21,732,583.8
Año 5	25,209,797.2
Año 6	29,243,364.8
Año 7	33,922,303.2
Año 8	39,349,871.7
Año 9	45,645,851.1
Año 10	52,949,187.3

ii. **Ahorro en costo de atención por ETAs**, la FAO ha estimado que en Latinoamérica 4 de cada 100 personas han sufrido por lo menos una vez al año una enfermedad transmitida por alimentos, consideramos que este valor es mucho mayor, puesto que aún los establecimientos de salud no han implementado la "Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimento" en todos sus establecimientos de atención, y no es posible realizar el seguimiento para tener valores exactos, sin embargo por las condiciones de crianza y cultivo actuales consideramos que este valor es conservador.

Con un costo de atención de S/.110 (costo de atención inmediata, no considera hospitalización o alguna complicación del cuadro), se consideró la población sobre la que el proyecto intervendrá (consumidores de las principales ciudades, con capacidad de decidir sobre que alimento consumir y en edad laboral) 9'614,169 pobladores, estimando que el 4% de ellos podría ser afectado con una ETA, tenemos un valor de atención de S/.42'302,344.89 por año, asumiendo que el 10% de los que enfermaron tuvieron una ausencia laboral por dos días, tenemos que adicionalmente al valor anterior tenemos un costo por ausencia laboral de S/. 1'922,833.86, en total tenemos que las ETAs generan un costo de atención de S/. 44'225,178.75 anualmente, el mismo que es proyectado con la tasa de crecimiento poblacional de INEI 1.6%.

Cuadro N° 72: Estimación de beneficios con proyecto S/.

Ciudad	Consumidores intervenidos	Tasa incidencia ETAs*	Población afectada	Costo tratamiento ETA S/.	Costo atención por ETA S/.	Costo ausencia laboral ETA S/.	Costo por ausentismo laboral S/.	Valoración daño por ETA S/.
Arequipa	717,298	0.04	28,692	110.00	3,156,111.14	25.00	143,459.60	3,299,570.74
Cajamarca	163,889	0.04	6,556	110.00	721,110.96	25.00	32,777.77	753,888.73
Ica	206,794	0.04	8,272	110.00	909,891.77	25.00	41,358.72	951,250.49
Trujillo	671,255	0.04	26,850	110.00	2,953,523.80	25.00	134,251.08	3,087,774.88
Chiclayo	471,612	0.04	18,864	110.00	2,075,092.73	25.00	94,322.40	2,169,415.13
Lima y Callao	6,569,456	0.04	262,778	110.00	28,905,606.09	25.00	1,313,891.19	30,219,497.28
Piura	383,387	0.04	15,335	110.00	1,686,903.31	25.00	76,677.42	1,763,580.73
Puno	107,331	0.04	4,293	110.00	472,256.57	25.00	21,466.21	493,722.78
Tarapoto	115,290	0.04	4,612	110.00	507,276.09	25.00	23,058.00	530,334.09
Tacna	207,857	0.04	8,314	110.00	914,572.43	25.00	41,571.47	956,143.90
TOTAL	9,614,169		384,567		**42,302,344.89**	**250.00**	**1,922,833.86**	**44,225,178.75**

Cuadro N° 73: Estimación de Proyección de Valoración de Daños por ETAs

	Daño por ETA
Año Base	44,225,178.75
Año 1	44,932,781.61
Año 2	45,651,706.11
Año 3	46,382,133.41
Año 4	47,124,247.54
Año 5	47,878,235.51
Año 6	48,644,287.27
Año 7	49,422,595.87
Año 8	50,213,357.40
Año 9	51,016,771.12
Año 10	51,833,039.46

Ambos beneficios serán apreciados a partir del quinto año, hasta el año 10 que corresponde al horizonte de evaluación del proyecto, se estima que estos dos beneficios aportan la suma de S/. 334'727,315 a la evaluación económica del PIP.

Cuadro N° 74: Beneficios totales

	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Pérdida por contenedores rechazado	7,562,939	14,621,682	20,353,382	27,544,910	36,516,681	42,359,350
Costo atención por ETA	14,363,471	24,322,144	29,653,558	35,149,350	40,813,417	41,466,432
Total ingresos	21,926,410	38,943,826	50,006,939	62,694,260	77,330,098	83,825,781

4.7.2 Costos sociales

El presupuesto a precios sociales asciende a S/. 143'506,374 para los 03 componentes:

Cuadro N° 75: Costos sociales de la intervención (S/.)

Producto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
01 Vigilancia y control sanitario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado y operando.	36,245,220	21,361,976	8,202,730	7,542,871	8,266,104
02 Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementados	13,113,172	7,679,510	17,183,064	9,429,236	1,785,411
03 Consumidores sensibilizados sobre inocuidad agroalimentaria	4,311,419	2,214,261	2,217,128	2,198,133	1,756,140
Sub Totales	53,669,811	31,255,746	27,602,922	19,170,240	11,807,654
Total	143,506,374				

Se han aplicado los siguientes factores de corrección:

Factores de Corrección	
Mano de obra (resto costa):	0.57
Mano de obra (selva):	0.49
Mano de obra (sierra):	0.41
Servicios:	0.81
Bienes importados:	0.76
Combustibles:	0.66

4.7.3. Indicadores de rentabilidad social del Proyecto

Se aplicó la metodología costo beneficio para determinar la rentabilidad de los costos sobre los beneficios incrementales en un horizonte de evaluación de 10 años.

Con una tasa social de descuento, el proyecto presenta una rentabilidad de S/. 40,266,588.8 (VAN) y una tasa interna de retorno de 14.7%, este resultado evidencia la rentabilidad del proyecto desde la perspectiva de la sociedad.

Cuadro N° 76: Análisis de rentabilidad del Proyecto

	Indicador
VAN	40,266,588.8
TIR	14.7%

4.7.4. Evaluación de la rentabilidad social de las medidas de reducción de riesgos de desastres (MRRD)

En el diseño de las construcciones involucradas en el proyecto se tomarán en consideración las normas vigentes de sismo resistencia, éstan han sido costeadas en el total de la obra.

No se evidencia un riesgo de desastres que puedan afectar el logro de los objetivos del proyecto, por lo que no se plantean medidas de reducción de estos riesgos.

4.8 EVALUACIÓN PRIVADA

Se aplicó la metodología costo beneficio para determinar la rentabilidad privada de los costos sobre los beneficios incrementales en un horizonte de evaluación de 10 años.

Con una tasa social de descuento, el proyecto presenta una rentabilidad de S/. – 14,917,582 (VAN) y una tasa interna de retorno de 9.9%, a una TSD del 12%

Cuadro N° 76: Análisis de rentabilidad del Proyecto

	Indicador
VAN	-14,917,582
TIR	9.9%

4.9. ANALISIS DE SENSIBILIDAD

Se determinó que los factores: precio de los insumos y tipo de cambio afecta directamente los flujos de beneficios y costos, se procedió a analizar el comportamiento de los indicadores de rentabilidad ante posibles variaciones del precio de los insumos y tipo de cambio. Asimismo se realizó el análisis de sensibilidad ante escenarios de beneficios diferenciados.

Variación en el precio de los insumos

Ante variaciones progresivas del costo de los precios de los insumos, los indicadores de rentabilidad varían en forma inversamente proporcional, tanto así que ante un aumento del 35% en el precio de los insumos el valor actual neto se hace negativo, y la rentabilidad disminuye a 8.9%. Ante rebajas en el precio de los insumos la rentabilidad del proyecto se incrementa.

Cuadro N° 7: Análisis de Sensibilidad a variaciones en el precio de los insumos

Variación en el precio de los insumos	VAN	TIR
Incremento en 35%	-1,073,683	8.9%
Incremento en 25%	10,737,823	10.3%
Incremento en 10%	28,455,083	12.8%
Sin variación	40,266,589	14.7%
Disminuye en 10%	52,078,095	16.9%

Variación en el Tipo de Cambio

Ante una variación a la baja en el tipo de cambio, podría disminuir los beneficios atribuibles al proyecto, analizando el comportamiento de los indicadores de rentabilidad se tiene que ante una disminución del tipo de cambio , los indicadores son menos rentables para el proyecto.

Analizando las variaciones, el VAN se hace negativo con una rebaja del 60% en el tipo de cambio y la rentabilidad del proyecto es inferior a la tasa social de descuento. Ante el incremento en el tipo de cambio el proyecto sigue siendo mucho más rentable, tal es así que con un incremento en 10% se alcanza una rentabilidad del 15.6%.

Cuadro N° 8: Análisis de sensibilidad a variaciones en el tipo de cambio

Variación en el TC	VAN	TIR
Disminuye en 60%	-3,712,225	8.4%
Disminuye en 40%	10,947,380	10.7%
Disminuye en 30%	18,277,182	11.8%
Sin variación	40,266,589	14.7%
Incrementa en 10%	47,596,391	15.6%

4.10 ANALISIS DE RIESGOS DE LA RENTABILIDAD SOCIAL DEL PIP

Con un análisis probabilísticos sobre la variación en los beneficios esperados, se estima la variación de los indicadores de rentabilidad social:

Se han simulado los siguientes escenarios de ocurrencia para los beneficios esperados:

Escenario	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Escenario deseable	50%	60%	70%	80%	90%	90%
Escenario base	30%	50%	60%	70%	80%	80%
Escenario menos favorable	20%	30%	40%	50%	60%	60%
Escenario pesimista	10%	20%	30%	40%	50%	50%

Para lo cual tenemos las siguientes rentabilidades sociales:

Variación en los beneficios esperados	VAN	TIR
Escenario pesimista	-36,410,681	2.5%
Escenario menos favorable	-9,085,416	7.5%
Escenario base	40,814,893	14.9%
Escenario deseable	72,890,379	19.0%

Con un escenario menos favorable tenemos una VAN negativa y la tasa interna de retorno es inferior a la tasa social de descuento.

4.11. ANÁLISIS DE SOSTENIBILIDAD

La sostenibilidad del proyecto consiste en la posibilidad de mantener o incrementar los beneficios generados más allá del término de la intervención. El logro del incremento de las capacidades de los actores de la cadena agroalimentaria en inocuidad, permitirá la implementación de un mayor número de programas de mitigación de riesgo, contribuyendo a reducir el índice de contaminación de los alimentos agropecuarios de producción, procesamiento primario y piensos.

Se debe considerar el monitoreo de las siguientes variables que influyen en la sostenibilidad de los resultados del proyecto:

- El cumplimiento de las metas físicas, en la atención del servicio

- Énfasis en las actividades de capacitación y sensibilización dirigido a los productores y consumidores beneficiarios, para que asuman el compromiso de continuar con la implementación las buenas prácticas, contribuyendo en el mantenimiento de los beneficios alcanzados con la ejecución el proyecto. Los beneficiarios deben participar en forma organizada y activa en las diversas etapas de la intervención, formalizado mediante planes de trabajo y la firma de actas de compromiso de los agricultores en cada distrito intervenido

- Además es importante considerar la participación de los gobiernos regionales y distritales dentro de la zona de influencia que de acuerdo a la normativa vigente tienen la función de velar por la sanidad agraria e inocuidad, por lo cual sería necesario la firma de convenios de cooperación para la articulación de sus capacidades, recursos dentro de sus competencias.

Queda claramente definido que la participación de los beneficiarios, los gobiernos regionales y locales, además de la capacidad técnica y financiera del SENASA que asume la operación y mantenimiento de los resultados logrados, constituyen el soporte ineludible en la sostenibilidad de los resultados esperados con el presente proyecto.

Más aún, tomando este punto de partida, y para asegurar mantener los beneficios logrados una vez que culmine el proyecto, se vienen coordinando arreglos institucionales, de gestión y financieros, así tenemos:

i) Recursos para la Operación y Mantenimiento.

En forma oportuna se solicitarán los recursos necesarios al MEF para asegurar las actividades contempladas en la post inversión. Los recursos necesarios ascienden a S/. 4,905,530.50 por año, que se emplearán en la vigilancia de las plagas.

ii) Arreglos institucionales requeridos en las fases de inversión y post inversión

El SENASA, así como la Dirección General de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria que asumirá la ejecución durante la inversión y post inversión del proyecto cuenta con solvencia técnica y gerencial para llevar adelante la intervención, afianzado en sistemas integrados de información que posibilita el monitoreo y seguimiento del avance de las actividades, permitiendo adoptar decisiones oportunas y pertinentes.

Como ente descentralizado el SENASA cuenta con 25 direcciones ejecutivas en cada región del país, con capacidad operativa y técnica, amplia experiencia en direccionar y coordinar la intervención de diferentes organizaciones públicos y privadas para contribuir con el desarrollo de los productores agrarios. Además capacidad de gestión para el manejo eficiente de los recursos humanos, financieros y materiales.

Se precisa que para las fases de ejecución, operación y de mantenimiento, el SENASA cuenta con el personal capacitado, así como con la normatividad técnica y legal necesaria; no requiriendo modificaciones en la estructura institucional vigente.

iii) Capacidad de gestión del operador.

La solvencia técnica y administrativa del SENASA es ampliamente reconocida por los entes públicos y privados, por la eficiencia en la prestación de los servicios que brinda al agro nacional; además del desarrollo de diversos proyectos que enfatiza su capacidad de gestión. Para garantizar los

resultados del proyecto el SENASA realizará la asignación de recursos financieros, de manera oportuna que consolida las actividades y acciones de la intervención y en la gestión del proyecto se concretizarán los Convenios Interinstitucionales de cooperación entre las siguientes Instituciones: Gobiernos Regionales, municipalidades provinciales, Gobiernos locales y el SENASA.

iv) El uso ineficiente de los proyectos y/o servicios.

El SENASA presenta un alto rendimiento en eficiencia y eficacia en el uso de los recursos, es así que la ejecución del gasto del pliego en el periodo anterior alcanzo 94.6%., lo cual demuestra un uso eficiente de los recursos.

Transparencia Económica PERU

Portal del MEF | Portal de Transparencia Económica

Consulta Amigable
Consulta de Ejecución del Gasto

viernes, 17 de junio del 2016

Navegador | Buscador | Reportes

Reiniciar | Exportar | Graficar

Año 2015 | Actividades/Proyectos

¿Quién gasta?	¿En qué se gasta?			¿Con qué se financian los gastos?		¿Cómo se estructura el gasto?	¿Dónde se gasta?	¿Cuándo se hizo el gasto?	
Ejecutora	Categoría Presupuestal	Producto/Proyecto	Función	Fuente	Rubro	Genérica	Departamento	Trimestre	Mes

TOTAL	130,621,290,973	152,888,949,577	138,659,352,423	136,447,198,292	135,946,984,872	135,452,077,075	134,974,987,049	88.6
Nivel de Gobierno E: GOBIERNO NACIONAL	95,372,737,023	96,739,034,132	90,007,303,696	89,508,801,878	89,514,892,199	89,387,354,678	89,242,300,849	92.4
Sector 13: AGRICULTURA	1,989,861,246	2,930,091,408	2,675,694,597	2,674,039,378	2,674,046,931	2,614,783,159	2,597,001,114	89.2

Pliego	PIA	PIM	Certificación	Compromiso Anual	Ejecución			Avance %
					Atención de Compromiso Mensual	Devengado	Girado	
013: M. DE AGRICULTURA Y RIEGO	1,365,052,162	2,212,282,345	2,029,407,412	2,031,111,900	2,031,118,310	1,971,967,462	1,961,529,189	89.1
018: SIERRA EXPORTADORA	18,428,000	18,478,000	17,552,337	17,552,337	17,552,337	17,552,337	17,547,672	95.0
160: SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA - SENASA	188,498,514	210,998,514	200,078,505	199,617,851	199,617,851	199,600,601	199,493,982	94.6
163: INSTITUTO NACIONAL DE INNOVACION AGRARIA	193,055,080	135,238,991	123,367,829	123,350,915	123,350,915	123,306,691	121,079,354	91.2
164: AUTORIDAD NACIONAL DEL AGUA - ANA	167,488,677	265,768,979	235,073,380	232,193,814	232,194,803	232,200,017	227,363,189	87.4
165: SERVICIO NACIONAL FORESTAL Y DE FAUNA SILVESTRE - SERFOR	57,338,813	87,324,579	70,215,134	70,212,562	70,212,715	70,156,052	69,987,727	80.3

Notas

- Los montos están en **Nuevos Soles.**
- **La columna Avance %** representa la razón del Devengado entre el PIM, expresado en porcentajes.
- A partir del 2007 se comienza a incluir información de los **Gobiernos Locales**. Ver más detalles.
- A partir del 2012 el programa cambia de denominación por el de división funcional, y el subprograma por el de grupo funcional.
- La información se actualiza diariamente. **Última actualización: 16 de junio de 2016.**

Sobre la información presentada | Estadísticas de uso

v) Conflictos sociales

La resolución de los conflictos sociales depende del desempeño de la comunicación, dentro del proyecto se contempla la comunicación hacia el productor, la cual se caracterizará por su comprensión, coherencia, credibilidad, resaltando el derecho de información de todo ciudadano, evitando suspicacias o distorsiones que alteren el orden público, la buena voluntad y apoyo de la población.

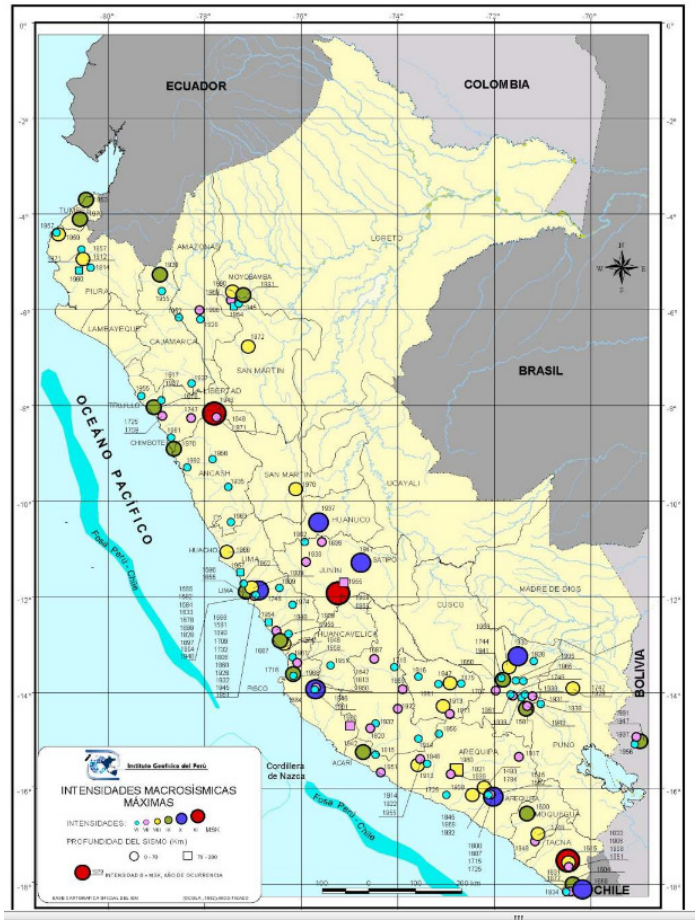
vi) Capacidad y disposición a pagar de los usuarios

La vigilancia de plagas es un bien público en donde el beneficio obtenido no es limitante a un sólo productor, por lo que su uso no podría ser exclusivo, por lo que no puede ser cobrado.

vii) Riesgos de desastres

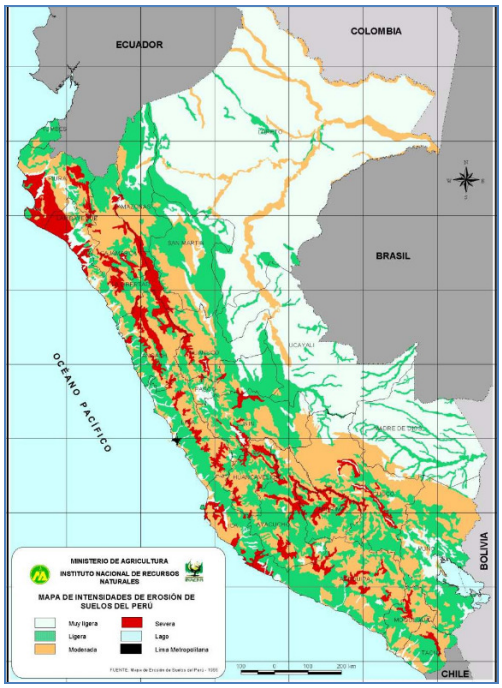
Los riesgos son ocurrencias de origen natural, socio natural y tecnológico (antrópico), que perjudican la ejecución y el logro de los objetivos propuestos en el proyecto. El Perú es una zona que está expuesta a desastres naturales por algunos procesos geodinámicos internos que revisten peligros para los productores como sismos, erosión, heladas, lluvias y deslizamientos.

Ilustración 30: Mapa de Intensidades Macrosísmica Máximas



Con respecto a la erosión, en el país se han identificado cuatro niveles de intensidad de erosión; Severa, Moderada, Ligera y Muy Ligera, de las cuales la Erosión Severa, abarca una superficie de 8'240,810 hectáreas equivalente al 6.4% del territorio nacional, correspondiendo 2'520,650 ha (2%) a la costa, 5'413,840 ha (4.2%) a la sierra y 306,320 ha (0.2%) a la selva., en el mapa de intensidades de erosión de suelos que se ilustra a continuación, el área de intervención presenta algunas áreas de intensidad "severa", pero también presenta áreas de intensidad "ligera" a "moderada".

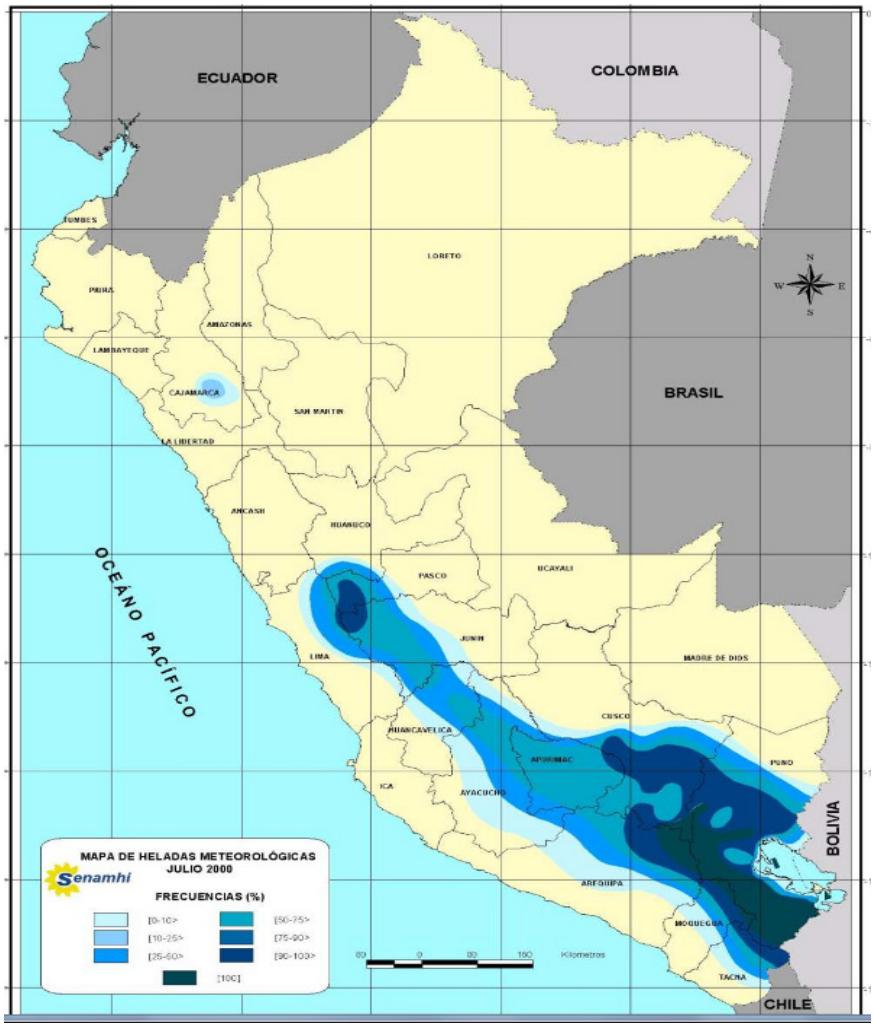
Ilustración 31 :Mapa de Intensidades de Erosión de Suelo



En el territorio nacional, las heladas meteorológicas se presentan con mayor frecuencia e intensidad en el mes de julio debido a la posición aparente del sol (solsticio de invierno) en el Hemisferio Norte. Asimismo existe mayor ingreso de masas de aire polar (friaje).

En la costa Norte, En la Sierra Central y Sur se observan las mayores ocurrencias de las heladas meteorológicas. En la Sierra Central, comprendida entre los departamentos de Lima, Pasco y Junín se registran frecuencias de heladas meteorólogas hasta en 70%, en el Altiplano la frecuencia alcanza hasta 100%. Como podemos apreciar en el mapa de heladas meteorológicas, el área de intervención del proyecto no se encuentra dentro de las zonas potenciales de sufrir de heladas meteorológicas.

Ilustración 32: **Mapa de Heladas Meteorológicas en el Perú**



Podemos concluir que la zona es ligeramente susceptible a los riesgos de desastre, estos riesgos están asociados a fenómenos meteorológicos de carácter extremo o fuera de lo normal, caracterizados por intensas lluvias, durante los meses noviembre a marzo avalancha de lodos y

fuertes vientos en los meses de setiembre a octubre en la zona que ocurren cada cierto periodo las personas entrevistadas manifiestan que la frecuencia es cada 10 años, sin embargo en, los últimos años es frecuente la avalancha de lodos.

Sin embargo, el riesgo socio cultural, generado por una inadecuada relación del hombre con la naturaleza (desbosque, conflictos de uso de suelos), las cuales se caracterizan por uso de suelos sin considerar la capacidad de uso mayor, inundaciones por causa de deforestación y pérdida de biodiversidad en las cuencas, deslizamiento y huaycos que son frecuentes en épocas lluviosas, es mucho mayor.

Cuadro N° 79: Identificación de Riesgos

Naturales	Asociados a fenómenos Meteorológicos de carácter Extremo o fuera de lo normal	
	Intensas lluvias	
	Avalancha de lodos	
	Vientos fuertes	
Socio Natural	Corresponde a una inadecuada Relación hombre- naturaleza	
	Inundaciones relacionados con La deforestación	
	Deslizamientos y huaycos por De forestación	
Tecnológicas (Antrópicos)	Producidos por los cambios Tecnológicos, así como la introducción de nuevas tecnologías	
	Contaminación del medio ambiente	
	Incendios forestales	
	Cultivos a favor de pendientes	

En el presente cuadro se nota los riesgos que pueden ocurrir a causas naturales, socio natural y tecnológico:

Riesgos Naturales estos riesgos están asociados a fenómenos meteorológicos de carácter extremo o fuera de lo normal, caracterizados por intensas lluvias, durante los meses noviembre a marzo avalancha de lodos y fuertes vientos en los meses de setiembre a octubre en la zona que ocurren cada cierto periodo las personas entrevistadas manifiestan que la frecuencia es cada 10 años, sin embargo en, los últimos años es frecuente la avalancha de lodos.

Riesgos Socioculturales. Es generado por una inadecuada relación del hombre con la naturaleza (desbosque, conflictos de uso de suelos), las cuales se caracterizan por uso de suelos sin considerar la

capacidad de uso mayor, inundaciones por causa de deforestación y pérdida de biodiversidad en las cuencas, deslizamiento y huaycos que son frecuentes en épocas lluviosas.

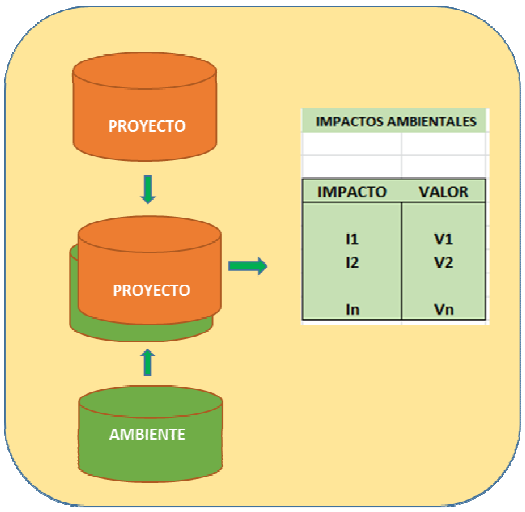
Riesgos tecnológicos antrópicos, son riesgos provocados por los cambios tecnológicos o por la introducción de nuevas tecnologías: es muy notorio el problema de contaminación de agroquímica por uso irresponsable de herbecidas, plaguicidas de uso restringido que a las finales por arrastre de las lluvias llegan a las quebradas arroyos lagos ríos destruyendo la vida acuática por la toxicidad del agroquímico , así mismo la práctica de rozo quema y la siembra a favor de la pendiente son técnicas que acelera la erosión, derrumbes y la capacidad productiva del suelo.

Por lo que se propone intervenir en la prevención y gestión de riesgos con acciones de restauración de especies vegetales en las áreas críticas para el derrumbe, y propiciar los sistemas agroforestales con reposición de especies forestales no maderables con características de beneficios ambientales así como árboles que contribuya en la conservación de suelos y reciclaje de materia orgánica y otros nutrientes al suelos, también se propone el uso de coberturas de leguminosas herbáceas entre los cultivos para evitar la erosión y la construcción de drenes en terrenos inundables, así mismo realizar trabajos de sensibilización en temas del no uso del juego en la preparación de tierra, evitar la práctica del monocultivo.

4.12 IMPACTO AMBIENTAL

El impacto ambiental, es el efecto que produce las actividades del proyecto sobre elementos del medio ambiente o de las relaciones entre ellos. Para determinar el impacto ambiental es necesario identificar y calificar la importancia de las alteraciones potenciales positivas y/o negativas que podrían generarse en el transcurso de la ejecución proyecto.

Ilustración 33: Esquema conceptual de la identificación de IA



En la Directiva para la Concordancia entre el SEIA y el SNIP, aprobada con Resolución Ministerial 052-2012-MINAM, las actividades desarrolladas en el proyecto, no se encuentra en los alcances del Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental, y se realizará el Informe de Gestión Ambiental, de acuerdo al Reglamento de Gestión Ambiental del Sector Agrario, aprobado por Decreto Supremo N° 19-2012-AG, modificado por Decreto Supremo N° 04-2013-AG y Decreto Supremo N° 013-2013-MINAGRI.

Identificación de los Impactos Ambientales

La metodología a utilizarse para la identificar los impactos ambientales del PIP "Mejoramiento de la Inocuidad de los Alimentos de Producción y Procesamiento Primario, " es de tipo matricial bidimensional, que permite analizar las acciones del proyecto que afectaran elementos ambientales y los posibles efectos como los siguientes: Atmósfera (emisión de compuestos químicos), suelo (acumulación de residuos, degradación, erosión), agua (contaminación de afluentes

acuíferos, escorrentía, lixiviación) , flora (alteración de la flora, fitotoxicidad)y fauna (alteración de la biodiversidad).

Los efectos son evaluados a nivel de la Significancia, Intensidad, Influencia, Persistencia, Reversibilidad, Probabilidad y Magnitud del posible efecto ambiental generado por la interacción de estos factores.

La Significancia establece si el cambio de cada acción sobre el ambiente es positivo o negativo, asignando un valor positivo al ser beneficioso y un valor negativo al ser perjudicial.

La Intensidad (I) indica el vigor del cambio del factor ambiental, refleja el grado de alteración del factor ambiental sobre su condición básica, el valor de este índice está entre 0 y 10, el valor mínimo se aplica cuando el grado de alteración del factor es insignificante, el valor máximo implica una alteración extrema.

La influencia espacial o extensión (Inf) expresa la superficie afectada por las acciones del proyecto o el alcance global sobre el factor ambiental, si es generalizado tiene un valor de 10, si es local le asignamos un valor de 5 y si es puntual 2.

La Persistencia (P) es el periodo de duración del cambio, si es te es mayor a 10 años (largo), le asignamos un valor de 10, un periodo mediano es de 5 a 10 años, con un valor de 5, y un periodo corto de menos de 5 años tienen un valor de 2.

La Reversibilidad (Re) se refiere a la capacidad del sistema de retornar a una situación de equilibrio similar o equivalente a la inicial, así tenemos irreversible = 10, parcial = 5 y reversible= 2.

La Probabilidad (P) incorpora la probabilidad de ocurrencia del efecto, una probabilidad alta de mayor del 50% recibe una valoración de 1, una probabilidad media, entre 10 – 50% recibe una valoración de 0.5, una probabilidad baja inferior a 10% tiene un valor de 0.2.

La Magnitud (M) corresponde a la integración de la Intensidad, Persistencia e Influencia, calculada como función lineal:

$$M = (I)\,(Inf) + (P).$$

El Valor de Impacto Ambiental (V) es un índice calculado a partir de la Magnitud, la Reversibilidad, la Probabilidad de ocurrencia del impacto ambiental, se expresa a través de la siguiente fórmula

$$V = (M)\ (Re)\ (P).$$

Aplicando estos criterios se ha procedido a evaluar la interacción de las actividades del proyecto sobre los factores para determinar el Valor del Impacto Ambiental, el cual se clasifica en leve, medio y Alto

Cuadro N° 80: Clasificación de impacto ambiental

Clasificación del Impacto Ambiental	Valor del impacto ambiental
Leve	1 a 3
Medio	4 a 7
Alto	8 a 10

Cuadro N° 81: Matriz de identificación de impactos ambientales

Matriz de identificación de impactos ambientales

Acción / Actividades		Medio	Significancia Beneficioso = Positivo Perjudicial = Negativo	Intensidad (I) Insignificante =0 Extremo =10	Influencia (Inf) Generalizado =10 Local =5 Puntual =2	Persistencia (P) Largo =10 Mediano =5 Corto =2	Reversibilidad (Re) Irreversible =10 Parcial = 5 Reversible=2	Probabilidad (P) Alta = 1 Madia = 0.5 Baja = 0.2	Magnitud (M) M=(I)(Inf)+P	Valor del IA (V) V=(M)(Re)(P)
Vigilancia y control sanitario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado y operando	1.1. Diseño del sistema nacional integrado de inocuidad de los alimentos (SINIA) a nivel estratégico	Atmósfera	+	0	0	0	0	0	0	0
		Suelo	+	0	0	0	0	0	0	0
		Agua	+	0	0	0	0	0	0	0
		Flora	+	0	0	0	0	0	0	0
		Fauna	+	0	0	0	0	0	0	0
	1.2. Implementar la unidad de Evaluación de Riesgo de los alimentos	Atmósfera	+	0	0	0	0	0	0	0
		Suelo	-	0	0	0	0	0	0	0
		Agua	-	0	0	0	0	0	0	0
		Flora	+	0	0	0	0	0	0	0
		Fauna	+	0	0	0	0	0	0	0
	1.3. Implementar programas de mitigación de riesgo	Atmósfera	+	0	0	0	0	0	0	0
		Suelo	+	0	0	0	0	0	0	0
		Agua	+	0	0	0	0	0	0	0
		Flora	+	0	0	0	0	0	0	0
		Fauna	+	0	0	0	0	0	0	0
	1.4.Mejorar las capacidades para la vigilancia y control sanitario de alimentos	Atmósfera	+	0	0	0	0	0	0	0
		Suelo	-	3	2	2	2	0.5	6.5	6.5
		Agua	-	3	2	2	2	0.5	6.5	6.5
		Flora	+	0	0	0	0	0	0	0
		Fauna	+	0	0	0	0	0	0	0
Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado.	2.1. Educar en medidas sanitarias en la producción y procesamiento primario de alimentos	Atmósfera	+	0	0	0	0	0	0	0
		Suelo	+	0	0	0	0	0	0	0
		Agua	+	0	0	0	0	0	0	0
		Flora	+	0	0	0	0	0	0	0
		Fauna	+	0	0	0	0	0	0	0
	2.2. Educar en medidas sanitarias en la distribución de alimentos	Atmósfera	+	0	0	0	0	0	0	0
		Suelo	+	0	0	0	0	0	0	0
		Agua	+	0	0	0	0	0	0	0
		Flora	+	0	0	0	0	0	0	0
		Fauna	+	0	0	0	0	0	0	0
	2.3. Fortalecer a productores y especialistas en BPPH	Atmósfera	+	3	2	2	2	0.5	6.5	6.5
		Suelo	+	2	2	2	2	0.5	4.5	4.5
		Agua	+	2	2	2	2	0.5	4.5	4.5
		Flora	+	2	2	2	2	0.5	4.5	4.5
		Fauna	+	2	2	2	2	0.5	4.5	4.5
	2.4. Implementación del Plan de incentivos de mataderos	Atmósfera	+	2	2	2	2	0.5	4.5	4.5
		Suelo	+	0	0	0	0	0	0	0
		Agua	+	2	2	2	2	0.5	4.5	4.5
		Flora	+	0	0	0	0	0	0	0
		Fauna	+	0	0	0	0	0	0	0

Consumidores sensbilizados sobre inocuidad agroalimentaria	3.1. Desarrollar estrategia de comunicación y sensibilización	Atmósfera	+	0	0	0	0	0	0	0
		Suelo	+	0	0	0	0	0	0	0
		Agua	+	0	0	0	0	0	0	0
		Flora	+	0	0	0	0	0	0	0
		Fauna	+	0	0	0	0	0	0	0
	3.2. Desarrollar módulos de comunicación y sensibilización	Atmósfera	+	0	0	0	0	0	0	0
		Suelo	+	0	0	0	0	0	0	0
		Agua	+	0	0	0	0	0	0	0
		Flora	+	0	0	0	0	0	0	0
		Fauna	+	0	0	0	0	0	0	0
	3.3.Elaborar procedimientos para la comunicación y sensibilizacion por segmentos	Atmósfera	+	0	0	0	0	0	0	0
		Suelo	+	0	0	0	0	0	0	0
		Agua	+	0	0	0	0	0	0	0
		Flora	+	0	0	0	0	0	0	0
		Fauna	+	0	0	0	0	0	0	0
	3.4. Ejecución de campañas de comunicación y sensibilización por segmentos	Atmósfera	+	0	0	0	0	0	0	0
		Suelo	+	0	0	0	0	0	0	0
		Agua	+	0	0	0	0	0	0	0
		Flora	+	0	0	0	0	0	0	0
		Fauna	+	0	0	0	0	0	0	0
	3.5. Elaboración de plataformas para la comunicación de la condición sanitaria de los alimentos	Atmósfera	+	0	0	0	0	0	0	0
		Suelo	+	0	0	0	0	0	0	0
		Agua	+	0	0	0	0	0	0	0
		Flora	+	0	0	0	0	0	0	0
		Fauna	+	0	0	0	0	0	0	0
	3.6. Encuesta para medir la sensibilización y percepción del consumidor	Atmósfera	+	0	0	0	0	0	0	0
		Suelo	+	0	0	0	0	0	0	0
		Agua	+	0	0	0	0	0	0	0
		Flora	+	0	0	0	0	0	0	0
		Fauna	+	0	0	0	0	0	0	0

Cuadro N° 82 Matriz de evaluación de Impactos ambientales

Matriz de Evaluación de Impactos Ambientales						
Acción / Actividades		Atmósfera	Suelo	Agua	Flora	Fauna
Vigilancia y control sanitario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado y operando	1.1. Diseño del sistema nacional integrado de inocuidad de los alimentos (SINIA) a nivel estratégico	0	0	0	0	0
	1.2. Implementar la unidad de Evaluación de Riesgo de los alimentos	0	0	0	0	0
	1.3. Implementar programas de mitigación de riesgo	0	0	0	0	0
	1.4.Mejorar las capacidades para la vigilancia y control sanitario de alimentos	0	-6.5	-6.5	0	0
Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos,	2.1. Educar en medidas sanitarias en la producción y procesamiento primario de alimentos	0	0	0	0	0
	2.2. Educar en medidas sanitarias en la distribución de alimentos	0	0	0	0	0
	2.3. Fortalecer a productores y especialistas en BPPH	6.5	4.5	4.5	4.5	4.5
	2.4. Implementación del Plan de incentivos de mataderos	4.5	0	4.5	0	0
Consumidores sensbilizados sobre inocuidad agroalimentaria	3.1. Desarrollar estrategia de comunicación y sensibilización	0	0	0	0	0
	3.2. Desarrollar módulos de comunicación y sensibilización	0	0	0	0	0
	3.3.Elaborar procedimientos para la comunicación y sensibilizacion por segmentos	0	0	0	0	0
	3.4. Ejecución de campañas de comunicación y sensibilización por segmentos	0	0	0	0	0
	3.5. Elaboración de plataformas para la comunicación de la condicion sanitaria de los alimentos	0	0	0	0	0
	3.6. Encuesta para medir la sensibilización y percepción del consumidor	0	0	0	0	0

Análisis de los resultados

El presente proyecto, promueve la aplicación de Buenas Prácticas de Producción e Higiene (BPPH), con el objetivo de minimizar los riesgos de contaminación de los productos agroalimentarios, preservando así la salud de los consumidores y el medio ambiente. En líneas generales el resultado de la identificación y valoración de los impactos a través de las matrices presentadas, es positivo y sólo en el caso de la operatividad de los laboratorios de residuos tóxicos y microbiología se estima un impacto negativo moderado.

Las acciones identificadas con impactos positivos, se detallan a continuación:

Fortalecer a productores y especialista en el uso de BPPH,

En el diseño del proyecto se establece afianzar los conocimientos y la aplicación de BPPH en los productores agrarios y especialistas de los gobiernos regionales y locales a través de escuelas de campo y parcelas de aprendizaje, que considera como aspectos básicos el manejo integrado de plagas (MIP) y el uso de controladores biológicos, conllevando a una disminución en la aplicación de plaguicidas en

las áreas de cultivo de los agricultores participantes; en consecuencia se genera un impacto positivo a la atmósfera, flora (menor riesgo de contaminación química en los cultivos) y fauna (se evita la eliminación de los insectos benéficos). Asimismo las BPPH consideran establecer áreas de almacenamiento independientes para los plaguicidas y agroquímicos, y la disposición final de los envases vacíos de los mismos.

De igual forma las BPPH, busca prevenir la contaminación de las fuentes de agua, evitando que se transporte al área de cultivo sustancias químicas, microorganismos patógenos, plagas y materiales extraños. Considerando que representan un riesgo potencial se promueve en los productores actividades de limpieza de los cauces de los ríos, evitando el arrojo de residuos sólidos y líquidos tóxicos a los ríos, realizar periódicamente análisis de muestras de agua en laboratorios autorizados, entre otros.

Con respecto al manejo de suelos, se establece prácticas como: La rotación de cultivos; respetar los periodos de descanso o no siembra; desinfección de los suelos utilizando métodos alternativos como vapor y/o solarización, entre otros que permitan prevenir su erosión y contaminación.

Plan de incentivos de mataderos

En el proyecto se ha previsto el diseño del Plan de incentivos a mataderos, cuya finalidad es promover la implementación de BPPH, en los centros de faenamiento, contribuyendo a minimizar los riesgos ambientales.

La aplicación de BPPH, permitirá prevenir la contaminación de las fuentes de agua por los residuos sólidos y fluidos propios de la actividad, que se vierten en los cauces de los ríos o la red de alcantarillado sin previo tratamiento; debiéndose establecer en los mataderos un programa de manejo, disposición y tratamiento de los residuos, que debe ser verificado por la autoridad sanitaria competente.

Las acciones identificadas con impactos negativos, corresponden a:

Centros de Diagnóstico de Residuos Tóxicos y Microbiología

Para la mejora de las capacidades de vigilancia y control sanitario de alimentos, se tiene previsto ampliar los servicios de diagnósticos en tipos de análisis y cantidad. Los desechos sólidos que se generaran, representa un riesgo ambiental que debe ser gestionado, considerando lo siguiente:

El tratamiento y disposición final de las muestras de alimentos con contaminantes químicos y biológicos se debe realizar mediante la incineración, utilizando la infraestructura existente para tal fin en el SENASA.

El tratamiento y disposición final de: Pesticidas, insecticidas, herbicidas, residuos de solventes con metanol y plaguicidas, residuos de trazas de metales, reactivos químicos en polvo y ácidos, que representan desechos sólidos de alta peligrosidad, se efectúa a través de la contratación del servicio de una empresa de recolección, transporte, destrucción y disposición final de residuos, autorizado por DIGESA.

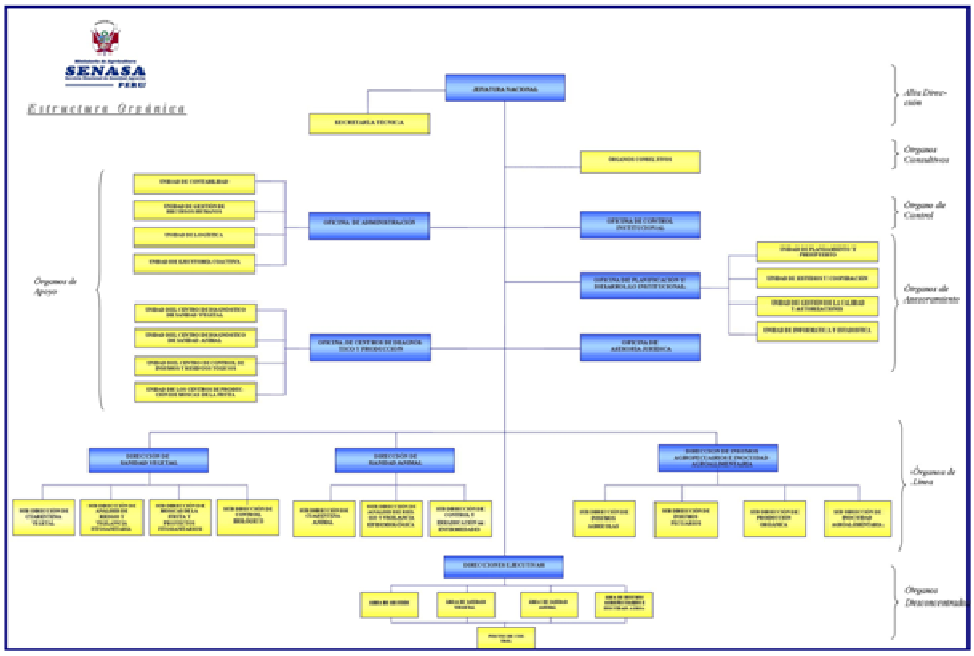
4.13 ORGANIZACIÓN Y GESTION

4.13.1 Para la fase de ejecución.

I. Organización

El Proyecto será ejecutado por el SENASA a través de su estructura organizacional, la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria, apoyado por una Unidad de Gestión del Programa (UGP), establecida sobre la base del conocimiento y experiencia de la ejecución de las operaciones 1025/OC-PE, 1647/OC-PE y 2045/OC-PE. La UGP tendrá la responsabilidad general administrativa, financiera, fiduciaria, de adquisiciones y contrataciones, y de programación y seguimiento del Proyecto. Para la coordinación inter e intra-institucional se creará el Comité de Apoyo a la Gestión del Programa (CGP).

Cuadro N° 83: Estructura Orgánica del SENASA



Fuente: SENASA

El Comité de Apoyo a la Gestión del Programa - CGP

El CGP será responsable del seguimiento de la ejecución y de la coordinación del Programa. Cumplirá las siguientes funciones: i) Aprobar el Informe Inicial del Programa, los Planes Operativos Anuales, los Informes Semestrales de Ejecución y los Informes de Evaluación; ii) Actuar como panel de selección de los cuatro directivos de la UGP. Los términos de referencia, el procedimiento de selección y la suscripción de los contratos deberán contar previamente con la no objeción del BID; y, iii) Recibir los informes anuales de la auditoria a los estados financieros y de la auditoría ambiental, haciendo seguimiento a la implementación de sus recomendaciones.

El CGP estará conformado por el Jefe Nacional del SENASA, quien además lo presidirá, el responsable de la Oficina de Programación Multianual de Inversiones (OPMI) del Ministerio de Agricultura y Riego, un representante de la Dirección General de Programación Multianual de Inversión (OGPMI) del Ministerio de Economía y Finanzas, dos representantes de los beneficiarios del Programa designados por la Asociación de Gremios Agroexportadores y la Asociación Peruana de Porcicultores, el Director General de la Oficina de Planificación y Desarrollo Institucional, y el Jefe de la Unidad de Gestión del Programa - UGP, quien además actuará como Secretario Técnico.

La Unidad de Gestión del Programa – UGP

La UGP dependerá directamente de la Jefatura Nacional del SENASA, será la contraparte del SENASA con el BID, y se organizará en tres áreas funcionales: Programación y Seguimiento; Adquisiciones y Contrataciones; y Finanzas y Administración, que reportarán al Jefe de la UGP. La UGP tendrá las siguientes funciones: (i) Dirigir y coordinar la elaboración de los Planes Operativos Anuales; (ii) Hacer el seguimiento y supervisión de su ejecución y coordinar las evaluaciones; (iii) Velar por el cumplimiento de la normativa ambiental dentro del Programa y apoyar a la auditoría ambiental; (iv) Efectuar los procesos de adquisiciones y contrataciones, así como realizar las contrataciones y los pagos pertinentes; (v) Preparar y presentar al BID las solicitudes de desembolso del financiamiento y las rendiciones de cuenta, así como los estados financieros auditados del Programa; (vi) Remitir los recursos en especie y financieros a las dependencias operativas del SENASA; (vii) Llevar los registros operativos y contables del programa que permitan identificar las fuentes y usos de los recursos del Programa por componente, y mantener cuentas bancarias separadas, cumpliendo con lo requerido por el Contrato de Préstamo; (viii) Supervisar el cumplimiento de las condiciones y metas del Contrato de Préstamo; y, (ix) Elaborar los informes técnicos y financieros para su presentación a los organismos competentes de la República del Perú y al BID; (x) Poner a disposición del público los informes consolidados de seguimiento e informes de evaluación; y, (xi) Velar por el cumplimiento de las cláusulas contractuales establecidas en el Contrato de Préstamo. La UGP utilizará el Sistema de Planificación y demás Sistemas de Gestión Integrada del SENASA para la formulación y ejecución física y presupuestaria de los proyectos del Programa.

El Comité técnico de Gestión del proyecto – CTGCP

El Comité Técnico de Gestión del Proyecto - CTGCP, tiene por finalidad asegurar que las actividades previstas para las diferentes unidades orgánicas comprometidas se ejecuten asegurando el logro de resultados identificados en el marco lógico del proyecto y la matriz de resultados que formará parte del contrato de préstamo entre la República del Perú y el BID; para lo cual identificarán riesgos y plantearán e implementarán las medidas para mitigar los riesgos. Estará conformado por representantes de la Jefatura Nacional, de los órganos de línea, órganos de apoyo, de la oficina de planificación y desarrollo institucional, la Oficina de Asesoría Jurídica, Secretaria Técnica y de la unidad de gestión del Programa. Sera presidido por el representante de la Jefatura Nacional.

El CTGCP emitirá a la Jefatura Nacional, reportes con frecuencia trimestral sobre el desempeño de las actividades del proyecto, explicitando las dificultades identificadas, las recomendaciones a ser implementada y su implementación.

El Responsable Técnico – RT. (Dirección de Insumos e Inocuidad Agroalimentaria)

El Responsable técnico - RT es el órgano de línea, por tanto son: (i) autores técnicos del marco lógico del proyecto, (ii) establecen lineamientos, estrategias y metas para el ámbito de intervención definiendo el ¿qué?, ¿cómo?, ¿cuándo?, y ¿dónde se realizan las actividades; (ii) definen especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios de acuerdo a los estándares institucionales, (iii) supervisan la ejecución técnica de las actividades del Marco Lógico y (v) deben asegurar el cumplimiento de las metas de los proyectos.

Direcciones Ejecutivas – DEs

Las Direcciones Ejecutivas, constituyen órganos desconcentrados, encargados de implementar los lineamientos, estrategias, actividades y metas definidas por el órgano de línea, para lo cual: (i) ejecutan la programación física y presupuestal, (ii) llevan registros técnicos y administrativos, (iii) efectúan la rendición de los recursos asignados, e iv) informan la ejecución de actividades y metas físicas.

Las actividades previstas en las DEs, se efectúan a través de unidades operativas denominadas Centros de Trámite documentario – CTD y puestos de control. Estas unidades operativas permiten desplegar las metas del ámbito regional a nivel de distritos (último nivel de desagregación político – administrativo).
Las DEs además del Director tienen distintos puestos vinculados a la ejecución de las actividades de los proyectos: (i) Especialistas en Sanidad Vegetal, sanidad Animal, Insumos e inocuidad y de Gestión Administrativa, (ii) Analista en sanidad vegetal, animal e inocuidad agroalimentaria, (iii) Coordinador operativo en sanidad e inocuidad, (iv) analistas en sanidad e inocuidad de productos agrícolas y de productor pecuarios, (v) Asistente en sanidad e inocuidad, (vi) operador en sanidad e inocuidad

Funcionalidad en las Direcciones ejecutivas - DEs

En el proyecto de mejora de la inocuidad (i) la Dirección de Insumos agrarios e Inocuidad agroalimentaria – DIAIA[18], como responsable técnicos establece los lineamientos, estrategias y metas

[18] La Dirección de Insumos Agrarios e Inocuidad Agroalimentaria es un órgano de línea que comprende cuatro unidades orgánicas: Insumos pecuarios (responsable del registro y fiscalización de productos pecuarios y medicamentos

para el ámbito nacional y regional, siendo además responsable del logro de metas del ámbito global del proyecto. En las Direcciones ejecutivas además del Director participan: (ii) el Especialista y Analista de Insumos e Inocuidad[19] que tienen relación funcional con la DIAIA, (iii) el Coordinador operativo en sanidad agraria e inocuidad[20] es el responsable de asegurar el cumplimiento de las metas en el ámbito geográfico establecido dentro de la DEs, (iv) el Analista de sanidad e inocuidad de productos Agrícolas y el Analista en sanidad e inocuidad de productos pecuarios[21] que implementan los lineamientos operativos sobre inocuidad agroalimentaria, (v) Asistente en sanidad e inocuidad[22] , responsable de efectuar las labores de vigilancia y (vi) operadores de sanidad e inocuidad[23] , quienes brindan soporte en el proceso de inocuidad (control cuarentenario y guía caninos)

III Condiciones previas.

No hay condiciones previas que deban de ejecutarse para el inicio de la operación.

4.13.2 Para la fase de post inversión.

El SENASA se encargará de la operación y mantenimiento del proyecto, incorporándose dentro de los servicios que presta la Institución, la Dirección General de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria, gestionará la Unidad Básica de Gestión del "Sistema de Inocuidad Agroalimentaria"

---

veterinarios), Insumos agrícolas (responsable del registro y fiscalización de plaguicidas de uso agrícola), producción orgánica (responsable de la fiscalización de la producción orgánica, inocuidad agroalimentaria (conduce la mejora de la inocuidad agroalimentaria).

[19] Los especialistas tienen la función de (i) programar conjuntamente con el coordinador las metas del proyecto a nivel distrital, (ii) capacitar sobre los procedimientos de inocuidad agroalimentaria al coordinador y el personal adscrito a este (analistas, asistentes y operadores), (iii) efectuar la supervisión sobre la calidad de las actividades y (iv) validar la ejecución de las metas del ámbito regional. El Especialista emite opinión vinculante del proceso de erradicación hacia el Coordinador, Analistas, Asistentes y operadores.

[20] El Coordinador en sanidad e inocuidad tiene la función de (i) asegurar el cumplimiento de metas establecidas en un ámbito geográfico del centro de trámite documentario, (ii) organizar al personal adscrito y demás recursos necesarios para las actividades previstas, (iii) supervisar el cumplimiento de las actividades previstas, (iv) establecer relaciones con actores externos para contribuir a las actividades del proyecto.

[21] El Analista en sanidad e inocuidad de productos pecuarios y el Analista en sanidad e inocuidad de productos agrícolas, tienen como función (i) implementar los procedimiento operativos establecidos por la Dirección de Insumos e Inocuidad agroalimentaria, con acompañamiento del Especialista en insumos e inocuidad agroalimentaria de la DE, (ii) Establecer las metas de producción y supervisar los productos efectuados por terceros contratados por el proyecto, (iii) Sistematizar la información sobre el estatus sanitario para un ámbito de intervención determinado.

[22] El Asistente en sanidad e inocuidad, brinda servicios de vigilancia sanitaria. El proyecto, al demandar estos servicios con mayor intensidad en espacio y tiempo, contratará servicios de terceros para efectuar estas labores.

[23] El Operador en sanidad e inocuidad, (i) brinda servicios de apoyo en los puestos de control y (ii) guía a los canes en los procesos de inspección de alimentos en puestos de control.

4.14 PLAN DE IMPLEMENTACION

El proyecto será ejecutado en un horizonte de cinco años de inversión y cinco años de post inversión, de acuerdo al siguiente plan de implementación para la etapa de inversión.

Ilustración 34: ***Etapas de implementación del Proyecto***

A continuación se detalla las actividades previstas para el logro de las metas del proyecto, que estará a cargo de la UBG: Sistema de Inocuidad Agroalimentaria.

Cuadro N°84: Cronograma de Implementación

Productos/Actividades		Cronograma Anual				
		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
I	**Vigilancia y control sanitario de alimentos agropecuarios primarios**					
1.1	Fortalecimiento e implementación del sistema de inocuidad	X	X	X	X	X
1.2	Registro de predio agrícola y crianzas priorizados	X	X	X	X	X
1.3	Registro de cerdos y bovinos	X	X	X	X	X
1.4	Diseño e implementación de programas de mitigación	X	X	X	X	X
1.5	Monitoreo de alimentos y piensos en función al riesgo	X	X	X	X	X
1.6	Remodelación y/o equipamiento de laboratorios	X	X			
1.7	Implementación de sedes de vigilancia sanitaria	X	X			
II	**Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado.**					

2.1	Aplicación de agentes de control biológico en la superficie agrícola	X	X	X	X	X
2.2	Certificación de productores de sello verde	X	X	X	X	X
2.3	Reconocimiento de capacitadores de Gobiernos Subnacionales	X	X	X	X	X
2.4	Capacitación de actores en Buenas Prácticas	X	X	X	X	X
2.5	Graduación de productores en buenas prácticas mediante escuelas de campo	X	X	X	X	
2.6	Implementación del plan de incentivos en mataderos municipales		X	X	X	
2.7	Sensibilización de consumidores de alimentos agropecuarios y piensos	X	X	X	X	X
III	**Consumidores sensibilizados sobre la inocuidad agroalimentaria**					
3.1	Sensibilización de consumidores de alimentos agropecuarios y piensos	X	X	X	X	X

4.15 FINANCIAMIENTO DEL PIP

Del mismo modo también se propone el siguiente esquema de financiamiento del Proyecto:

Financiamiento Inocuidad	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Total
RDR (aretado)	0.0	0.0	6,975,282.0	0.0	0.0	**6,975,282.0**
ROOC	50,000,000.0	30,000,000.0	13,000,000.0	10,000,000.0	10,000,000.0	**113,000,000.0**
RO	22,104,061.4	12,902,979.4	17,291,788.4	16,083,010.6	6,500,038.2	**74,881,878.0**
Subtotales S/.	**72,104,061.4**	**42,902,979.4**	**37,267,070.4**	**26,083,010.6**	**16,500,038.2**	**194,857,160.0**

4.16 MATRIZ DE MARCO LÓGICO DEL PROYECTO

FIN	INDICADORES		MEDIOS DE VERIFICACION		SUPUESTOS IMPORTANTES
Fin último: Actores de la cadena agroalimentaria aplican buenas prácticas de producción higiene, procesamiento, almacenamiento y distribución	Al final del proyecto 40% de los productores aplican buenas prácticas (base 22.4%)		Evaluación ex post del proyecto Datos ENA Encuesta Institucional		Condiciones ambientales favorables a la producción
Propósito: Actores de la cadena acceden a suficientes y adecuados servicios para mejorar la inocuidad de los alimentos agropecuarios y piensos.	Al final del proyecto 116,817 productores y 5,400 establecimientos alcanzados con los servicios de inocuidad		Evaluación de culminación del Proyecto		Condiciones económicas favorable a la producción
Componentes: Vigilancia y control sanitario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado y operando	Al final del quinto año 9'724,141 animales registrados y 59,321 predios agrícola y pecuario registrados.		Registro Sistema		Oportuna disponibilidad de recursos para la ejecución
Buenas prácticas de producción e higiene en alimentos agropecuarios primarios y piensos, implementado.	Al final del quinto año 61,102 productores capacitados en Buenas Prácticas mediante escuelas de campo.		Registro Sistema		
Consumidores sensibilizados sobre la inocuidad agroalimentaria	Al final del quinto año 40% de los consumidores alcanzados elige productos inocuos (base 6%)		Encuesta		
Actividades:	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Fortalecimiento e implementación del sistema de inocuidad	1,811,702	1,124,667	226,107	57,987	293,276
Registro de predio agrícola y crianzas priorizados	4,379,609	3,397,551	2,799,999	2,346,442	2,903,075
Registro de cerdos y bovinos	6,996,057	8,041,452	1,134,941	1,135,841	1,135,841
Diseño e implementación de programas de mitigación	753,290	820,665	578,084	492,055	801,088
Monitoreo de alimentos y piensos en función al riesgo	9,271,651	5,946,896	6,197,099	5,882,241	5,728,193
Remodelación y/o equipamiento de laboratorios	25,958,981	1,150,369	28,560	28,560	28,560
Implementación de sedes de vigilancia sanitaria	0	9,045,441	0	0	0
Aplicación de agentes de control biológico en la superficie agrícola	7,248,751	1,223,532	379,464	309,751	320,637
Certificación de productores de sello verde	944,952	370,453	484,644	392,565	459,518
Reconocimiento de capacitadores de Gobiernos Subnacionales	6,355,991	89,530	70,898	102,221	47,616

Capacitación de actores en Buenas Prácticas	130,677	212,720	961,318	417,566	379,956
Graduación de productores en buenas prácticas mediante escuelas de campo	2,099,765	1,339,100	9,818,544	67,665	325,972
Implementación del plan de incentivos en mataderos municipales	308,660	6,961,800	11,404,834	11,692,532	1,503,232
Sensibilización de consumidores de alimentos agropecuarios y piensos	5,843,974	3,178,805	3,182,578	3,157,584	2,573,074
Subtotales S/.	**72,104,061**	**42,902,979**	**37,267,070**	**26,083,011**	**16,500,038**
Total general S/.	**194,857,160**				

4.17 LINEA DE BASE PARA LA EVALUACION EX – POST DE IMPACTOS

Considerando que el Proyecto de nversión prevé ser cofinanciado con recursos de Endeudamiento externo, en el marco del instrumento financiero del Banco Interamericano de Desarrollo – BID denominada CCLIP por sus siglas en inglés; para cuyo efecto debe suscribirse el contrato de préstamo entre la República del Perú y el mencionado Organismo multilateral; El SENASA con apoyo del BID está finalizando la consultoría de apoyo de Monitoreo y Evaluación de Impacto del Programa que complementa la formulación del Programa.

Capítulo 5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. El proyecto de Inversión Pública "***Mejoramiento de la Inocuidad de los Alimentos de Producción y Procesamiento Primario y Piensos***", es rentable desde el punto de vista de la sociedad, con un VAN de S/. 40,266,588.8 y una TIR de 14.7%

2. La sostenibilidad del proyecto de inversión pública se encuentra garantizado por las acciones de operación y mantenimiento consideradas en el presente estudio, cuya ejecución y financiamiento serán del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

3. En el estudio se contemplan objetivos y actividades, las cuales estan alineadas a los objetivos nacionales, sectoriales e instucionales.

4. En este sentido se recomienda aprobar el presente estudio a nivel de Factibilidad y su implementación bajo la modalidad de administración directa.

Capítulo 6. ANEXO

Anexo 1. Costos

		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Actualizar la legislación de registro y control de insumos agricolas y pecuarios	001 NIVEL CENTRAL	127,628	151,200	0	0	0
Capacitación en el programa de inspecciones basado en riesgo	001 NIVEL CENTRAL	0	269,378	0	0	0
	002 PIURA	0	11,534	0	0	0
	003 TUMBES	0	2,884	0	0	0
	004 LAMBAYEQUE	0	8,651	0	0	0
	005 CAJAMARCA	0	11,534	0	0	0
	006 AMAZONAS	0	5,767	0	0	0
	009 LA LIBERTAD	0	8,651	0	0	0
	010 ANCASH	0	8,800	0	0	0
	011 JUNIN	0	8,000	0	0	0
	012 PASCO	0	4,400	0	0	0
	013 HUANUCO	0	4,400	0	0	0
	014 AYACUCHO	0	5,767	0	0	0
	015 HUANCAVELICA	0	4,400	0	0	0
	016 ICA	0	8,800	0	0	0
	018 SAN MARTIN	0	5,767	0	0	0
	019 UCAYALI	0	2,884	0	0	0
	020 LORETO	0	2,884	0	0	0
	021 CUSCO	0	11,534	0	0	0
	022 APURIMAC	0	11,534	0	0	0
	023 MADRE DE DIOS	0	2,884	0	0	0
	024 AREQUIPA	0	11,534	0	0	0
	025 PUNO	0	8,651	0	0	0
	026 MOQUEGUA	0	2,884	0	0	0
	027 TACNA	0	8,651	0	0	0
	029 VRAE	0	2,200	0	0	0
Capacitación en el sistema nacional de trazabilidad de insumos agropecuarios, unidades	001 NIVEL CENTRAL	0	0	0	187	0

productivas, especies porcinas. (Base de datos, guias y manuales)						
	002 PIURA	0	0	0	2,855	0
	003 TUMBES	0	0	0	2,654	0
	004 LAMBAYEQUE	0	0	0	1,713	0
	005 CAJAMARCA	0	0	0	2,327	0
	006 AMAZONAS	0	0	0	2,113	0
	009 LA LIBERTAD	0	0	0	3,109	0
	010 ANCASH	0	0	0	1,067	0
	011 JUNIN	0	0	0	1,067	0
	012 PASCO	0	0	0	1,067	0
	013 HUANUCO	0	0	0	1,806	0
	014 AYACUCHO	0	0	0	2,476	0
	015 HUANCAVELICA	0	0	0	1,207	0
	016 ICA	0	0	0	1,067	0
	018 SAN MARTIN	0	0	0	1,707	0
	019 UCAYALI	0	0	0	1,713	0
	020 LORETO	0	0	0	2,308	0
	021 CUSCO	0	0	0	2,136	0
	022 APURIMAC	0	0	0	2,636	0
	023 MADRE DE DIOS	0	0	0	2,261	0
	024 AREQUIPA	0	0	0	1,717	0
	025 PUNO	0	0	0	2,110	0
	026 MOQUEGUA	0	0	0	2,477	0
	027 TACNA	0	0	0	2,177	0
	028 LIMACALLAO	0	0	0	87	0
	029 VRAE	0	0	0	2,736	0
Capacitar a especialistas SENASA en sistema de alerta rapida						
	001 NIVEL CENTRAL	494,668	1,542,921	1,207,204	1,102,393	954,045
	002 PIURA	0	5,767	0	0	0
	003 TUMBES	0	1,442	0	0	0
	004 LAMBAYEQUE	0	4,325	0	0	0
	005 CAJAMARCA	0	5,767	0	0	0
	006 AMAZONAS	0	2,884	0	0	0
	009 LA LIBERTAD	0	4,325	0	0	0
	010 ANCASH	0	4,400	0	0	0
	011 JUNIN	0	4,000	0	0	0
	012 PASCO	0	2,200	0	0	0
	013 HUANUCO	0	2,200	0	0	0
	014 AYACUCHO	0	2,884	0	0	0
	015 HUANCAVELICA	0	2,200	0	0	0
	016 ICA	0	4,400	0	0	0
	018 SAN MARTIN	0	2,884	0	0	0
	019 UCAYALI	0	1,442	0	0	0
	020 LORETO	0	1,442	0	0	0
	021 CUSCO	0	5,767	0	0	0
	022 APURIMAC	0	5,767	0	0	0
	023 MADRE DE DIOS	0	1,442	0	0	0
	024 AREQUIPA	0	5,767	0	0	0

	025 PUNO	0	4,325	0	0	0
	026 MOQUEGUA	0	1,442	0	0	0
	027 TACNA	0	4,325	0	0	0
	029 VRAE	0	1,100	0	0	0
Capacitar a especialistas SENASA en sistema de inspecciones sanitarias.	001 NIVEL CENTRAL	0	163,930	0	0	0
	002 PIURA	0	11,834	0	0	0
	003 TUMBES	0	4,184	0	0	0
	004 LAMBAYEQUE	0	9,851	0	0	0
	005 CAJAMARCA	0	10,751	0	0	0
	006 AMAZONAS	0	5,767	0	0	0
	009 LA LIBERTAD	0	9,851	0	0	0
	010 ANCASH	0	8,700	0	0	0
	011 JUNIN	0	8,300	0	0	0
	012 PASCO	0	4,300	0	0	0
	013 HUANUCO	0	6,300	0	0	0
	014 AYACUCHO	0	7,325	0	0	0
	015 HUANCAVELICA	0	6,300	0	0	0
	016 ICA	0	8,900	0	0	0
	018 SAN MARTIN	0	7,325	0	0	0
	019 UCAYALI	0	4,084	0	0	0
	020 LORETO	0	5,884	0	0	0
	021 CUSCO	0	10,751	0	0	0
	022 APURIMAC	0	10,751	0	0	0
	023 MADRE DE DIOS	0	4,084	0	0	0
	024 AREQUIPA	0	11,292	0	0	0
	025 PUNO	0	9,851	0	0	0
	026 MOQUEGUA	0	4,284	0	0	0
	027 TACNA	0	9,209	0	0	0
	028 LIMACALLAO	0	300	0	0	0
	029 VRAE	0	3,400	0	0	0
Comunicación para la gestión	001 NIVEL CENTRAL	320,554	0	0	0	216,000
Desarrollo de criterios para la identificación de riesgos	001 NIVEL CENTRAL	621,760	177,455	44,499	43,055	43,055
	002 PIURA	9,350	0	0	0	0
	003 TUMBES	4,675	0	0	0	0
	004 LAMBAYEQUE	9,350	0	0	0	0
	005 CAJAMARCA	4,675	0	0	0	0
	006 AMAZONAS	4,675	0	0	0	0
	009 LA LIBERTAD	9,350	0	0	0	0
	010 ANCASH	4,675	0	0	0	0
	011 JUNIN	9,350	0	0	0	0
	012 PASCO	4,675	0	0	0	0
	013 HUANUCO	4,675	0	0	0	0
	014 AYACUCHO	4,675	0	0	0	0
	015 HUANCAVELICA	4,675	0	0	0	0
	016 ICA	9,350	0	0	0	0
	018 SAN MARTIN	4,675	0	0	0	0
	019 UCAYALI	4,675	0	0	0	0

	020 LORETO	4,675	0	0	0	0
	021 CUSCO	4,675	0	0	0	0
	022 APURIMAC	4,675	0	0	0	0
	023 MADRE DE DIOS	4,675	0	0	0	0
	024 AREQUIPA	9,350	0	0	0	0
	025 PUNO	9,350	0	0	0	0
	026 MOQUEGUA	4,675	0	0	0	0
	027 TACNA	4,675	0	0	0	0
	028 LIMACALLAO	18,699	0	0	0	0
	029 VRAE	4,675	0	0	0	0
Difusión de criterios	001 NIVEL CENTRAL	189,863	0	0	0	0
	002 PIURA	6,067	0	0	0	0
	003 TUMBES	6,067	0	0	0	0
	004 LAMBAYEQUE	6,067	0	0	0	0
	005 CAJAMARCA	6,067	0	0	0	0
	006 AMAZONAS	6,067	0	0	0	0
	009 LA LIBERTAD	6,067	0	0	0	0
	010 ANCASH	4,700	0	0	0	0
	011 JUNIN	4,700	0	0	0	0
	012 PASCO	4,700	0	0	0	0
	013 HUANUCO	4,700	0	0	0	0
	014 AYACUCHO	6,067	0	0	0	0
	015 HUANCAVELICA	4,700	0	0	0	0
	016 ICA	4,700	0	0	0	0
	018 SAN MARTIN	6,067	0	0	0	0
	019 UCAYALI	5,797	0	0	0	0
	020 LORETO	6,067	0	0	0	0
	021 CUSCO	6,067	0	0	0	0
	022 APURIMAC	6,067	0	0	0	0
	023 MADRE DE DIOS	6,067	0	0	0	0
	024 AREQUIPA	6,067	0	0	0	0
	025 PUNO	6,067	0	0	0	0
	026 MOQUEGUA	6,067	0	0	0	0
	027 TACNA	6,067	0	0	0	0
	028 LIMACALLAO	300	0	0	0	0
	029 VRAE	4,700	0	0	0	0
Difusión de los procedimientos de registro y control actualizados (personal SENASA y usuarios)	001 NIVEL CENTRAL	0	592,198	578,084	492,055	585,088
	002 PIURA	0	1,981	0	0	0
	003 TUMBES	0	1,880	0	0	0
	004 LAMBAYEQUE	0	1,410	0	0	0
	005 CAJAMARCA	0	1,716	0	0	0
	006 AMAZONAS	0	1,810	0	0	0
	009 LA LIBERTAD	0	2,107	0	0	0
	010 ANCASH	0	1,116	0	0	0
	011 JUNIN	0	1,116	0	0	0
	012 PASCO	0	1,116	0	0	0
	013 HUANUCO	0	1,456	0	0	0

	014 AYACUCHO	0	1,791	0	0	0
	015 HUANCAVELICA	0	1,256	0	0	0
	016 ICA	0	1,116	0	0	0
	018 SAN MARTIN	0	1,407	0	0	0
	019 UCAYALI	0	1,409	0	0	0
	020 LORETO	0	1,707	0	0	0
	021 CUSCO	0	1,621	0	0	0
	022 APURIMAC	0	1,951	0	0	0
	023 MADRE DE DIOS	0	1,683	0	0	0
	024 AREQUIPA	0	1,411	0	0	0
	025 PUNO	0	1,608	0	0	0
	026 MOQUEGUA	0	1,942	0	0	0
	027 TACNA	0	1,641	0	0	0
	028 LIMACALLAO	0	136	0	0	0
	029 VRAE	0	1,971	0	0	0
Diseño de los programas de verificacion de mitigación de riesgo	001 NIVEL CENTRAL	163,912	22,104	0	0	0
	002 PIURA	6,447	0	0	0	0
	003 TUMBES	6,447	0	0	0	0
	004 LAMBAYEQUE	10,485	0	0	0	0
	005 CAJAMARCA	6,447	0	0	0	0
	006 AMAZONAS	6,447	0	0	0	0
	009 LA LIBERTAD	7,890	0	0	0	0
	010 ANCASH	6,447	0	0	0	0
	011 JUNIN	7,169	0	0	0	0
	012 PASCO	6,447	0	0	0	0
	013 HUANUCO	6,447	0	0	0	0
	014 AYACUCHO	1,947	0	0	0	0
	015 HUANCAVELICA	6,447	0	0	0	0
	016 ICA	6,447	0	0	0	0
	018 SAN MARTIN	7,169	0	0	0	0
	019 UCAYALI	3,656	0	0	0	0
	020 LORETO	3,656	0	0	0	0
	021 CUSCO	7,169	0	0	0	0
	022 APURIMAC	6,447	0	0	0	0
	023 MADRE DE DIOS	3,656	0	0	0	0
	024 AREQUIPA	9,598	0	0	0	0
	025 PUNO	6,447	0	0	0	0
	026 MOQUEGUA	6,447	0	0	0	0
	027 TACNA	722	0	0	0	0
	029 VRAE	722	0	0	0	0
Diseño de Plan de Comunicación	001 NIVEL CENTRAL	683,826	8,388	8,388	8,388	0
Diseño del programa informático de información de distribución de insumos agrícolas	001 NIVEL CENTRAL	0	16,800	0	0	0
Elaboración de políticas, plan nacional y	001 NIVEL CENTRAL	379,753	21,649	7,405	2,681	2,681

diseño del sistema						
	002 PIURA	84,028	0	0	0	0
	004 LAMBAYEQUE	1,517	0	0	0	0
	009 LA LIBERTAD	1,517	0	0	0	0
	011 JUNIN	1,175	0	0	0	0
	016 ICA	1,175	0	0	0	0
	025 PUNO	100	0	0	0	0
Entrenamiento a actores	001 NIVEL CENTRAL	21,151	52,002	42,762	0	0
	002 PIURA	4,298	7,378	22,287	2,812	982
	003 TUMBES	4,226	5,810	21,478	2,062	982
	004 LAMBAYEQUE	4,280	7,378	22,487	2,812	982
	005 CAJAMARCA	4,262	5,810	22,228	2,062	982
	006 AMAZONAS	4,190	5,673	21,419	2,062	982
	009 LA LIBERTAD	4,262	7,310	22,228	2,812	982
	010 ANCASH	4,262	5,878	22,287	2,812	982
	011 JUNIN	4,262	6,560	22,228	2,812	982
	012 PASCO	4,244	5,810	21,478	2,062	982
	013 HUANUCO	4,244	5,810	21,478	2,812	982
	014 AYACUCHO	4,244	5,740	21,478	2,062	982
	015 HUANCAVELICA	4,190	5,673	21,419	2,812	982
	016 ICA	4,280	7,378	22,287	2,812	982
	018 SAN MARTIN	4,244	5,810	21,478	2,062	982
	019 UCAYALI	4,208	5,743	21,419	2,062	982
	020 LORETO	4,208	5,673	21,419	2,062	982
	021 CUSCO	4,262	5,810	21,478	2,062	982
	022 APURIMAC	4,244	5,810	21,478	2,062	982
	023 MADRE DE DIOS	4,226	5,673	21,419	2,062	982
	024 AREQUIPA	4,280	7,378	22,287	2,812	982
	025 PUNO	4,244	6,560	22,228	2,812	982
	026 MOQUEGUA	4,226	5,740	21,478	2,062	982
	027 TACNA	4,244	5,810	21,478	2,062	982
	028 LIMACALLAO	8,555	15,370	43,804	6,180	1,997
	029 VRAE	3,352	3,129	19,819	2,062	982
Entrenamiento a productores	002 PIURA	2,177	1,765	2,667	4,936	2,288
	003 TUMBES	1,846	1,765	1,998	4,011	1,843
	004 LAMBAYEQUE	2,125	1,765	2,667	4,936	2,288
	005 CAJAMARCA	2,037	1,765	1,998	4,011	1,843
	006 AMAZONAS	1,742	1,765	1,330	3,086	1,398
	009 LA LIBERTAD	2,125	1,765	2,667	4,936	2,288
	010 ANCASH	2,179	1,765	2,667	4,936	2,288
	011 JUNIN	2,037	1,765	1,998	4,011	1,843
	012 PASCO	1,975	1,765	1,998	4,011	1,843
	013 HUANUCO	2,037	1,765	1,998	4,011	1,843
	014 AYACUCHO	2,037	1,765	1,998	4,011	1,843
	015 HUANCAVELICA	1,742	1,765	1,330	3,086	1,398
	016 ICA	2,125	1,765	2,667	4,936	2,288
	018 SAN MARTIN	1,975	1,765	1,998	4,011	1,843
	019 UCAYALI	1,760	1,765	1,330	3,086	1,398
	020 LORETO	1,817	1,765	1,330	3,086	1,398
	021 CUSCO	2,037	1,765	1,998	4,011	1,843
	022 APURIMAC	1,817	1,765	1,330	3,086	1,398

	023 MADRE DE DIOS	1,871	1,765	1,330	3,086	1,398
	024 AREQUIPA	2,161	1,765	2,667	4,936	2,288
	025 PUNO	1,975	1,765	1,998	4,011	1,843
	026 MOQUEGUA	1,835	1,765	1,330	3,086	1,398
	027 TACNA	1,848	1,765	1,998	4,011	1,843
	028 LIMACALLAO	3,801	3,574	6,472	10,894	5,063
	029 VRAE	816	1,660	726	0	1,173
Entrenamiento a productores lideres	001 NIVEL CENTRAL	585,318	153,265	107,274	3,769	80,476
	002 PIURA	124,875	72,279	787,621	35,157	26,620
	003 TUMBES	10,229	2,008	21,062	0	0
	004 LAMBAYEQUE	83,620	56,527	561,532	25,880	35,898
	005 CAJAMARCA	26,039	9,991	152,577	1,880	11,898
	006 AMAZONAS	14,416	6,392	101,892	0	0
	009 LA LIBERTAD	92,191	68,547	762,936	25,880	35,898
	010 ANCASH	62,309	46,837	398,725	35,157	26,620
	011 JUNIN	84,079	73,485	843,846	25,880	35,898
	012 PASCO	10,329	2,008	21,062	0	0
	013 HUANUCO	21,399	12,997	203,159	0	0
	014 AYACUCHO	46,382	36,447	236,174	35,157	26,620
	015 HUANCAVELICA	13,315	5,274	81,469	0	0
	016 ICA	128,490	90,837	1,135,256	25,880	35,996
	018 SAN MARTIN	48,116	41,687	318,444	35,157	26,620
	019 UCAYALI	15,706	9,351	62,140	0	0
	020 LORETO	24,345	14,799	252,589	1,880	11,898
	021 CUSCO	53,934	48,197	438,249	25,880	35,898
	022 APURIMAC	20,547	10,488	172,083	11,157	2,620
	023 MADRE DE DIOS	13,072	2,008	21,062	0	0
	024 AREQUIPA	95,930	78,071	905,589	35,157	26,620
	025 PUNO	52,375	39,616	277,229	35,157	26,620
	026 MOQUEGUA	10,563	2,293	25,037	0	0
	027 TACNA	21,678	7,875	131,344	11,157	2,620
	028 LIMACALLAO	111,927	111,109	1,454,448	25,880	35,898
	029 VRAE	8,575	0	0	0	0
Entrenamiento para el analisis de agentes biologicos y quimicos peligroso	001 NIVEL CENTRAL	28,560	28,560	28,560	28,560	28,560
Implementación de centros de operaciones	001 NIVEL CENTRAL	0	107,544	0	0	0
	002 PIURA	0	5,767	0	0	0
	003 TUMBES	0	355,927	0	0	0
	004 LAMBAYEQUE	0	4,325	0	0	0
	005 CAJAMARCA	0	2,025,248	0	0	0
	006 AMAZONAS	0	2,884	0	0	0
	009 LA LIBERTAD	0	4,325	0	0	0
	010 ANCASH	0	4,400	0	0	0
	011 JUNIN	0	4,000	0	0	0
	012 PASCO	0	2,200	0	0	0
	013 HUANUCO	0	2,200	0	0	0
	014 AYACUCHO	0	2,884	0	0	0
	015 HUANCAVELICA	0	2,200	0	0	0

	016 ICA	0	4,400	0	0	0
	018 SAN MARTIN	0	2,253,317	0	0	0
	019 UCAYALI	0	2,119,437	0	0	0
	020 LORETO	0	1,442	0	0	0
	021 CUSCO	0	5,767	0	0	0
	022 APURIMAC	0	2,118,773	0	0	0
	023 MADRE DE DIOS	0	1,442	0	0	0
	024 AREQUIPA	0	5,767	0	0	0
	025 PUNO	0	4,325	0	0	0
	026 MOQUEGUA	0	1,442	0	0	0
	027 TACNA	0	4,325	0	0	0
	029 VRAE	0	1,100	0	0	0
Implementar el sistema de trazabilidad de insumos agropecuarios, unidades productivas y especies	001 NIVEL CENTRAL	3,538,623	2,367,211	1,817,448	1,158,511	928,889
	002 PIURA	455,247	479,770	87,079	93,584	196,318
	003 TUMBES	106,933	100,485	66,863	66,929	83,365
	004 LAMBAYEQUE	233,115	243,919	82,875	86,537	114,741
	005 CAJAMARCA	608,308	791,942	100,272	113,060	134,534
	006 AMAZONAS	193,537	228,404	75,280	77,993	107,947
	009 LA LIBERTAD	373,775	407,519	103,210	116,678	138,097
	010 ANCASH	599,871	624,362	98,235	106,298	126,102
	011 JUNIN	289,587	377,923	124,256	146,662	258,271
	012 PASCO	197,510	209,445	70,099	70,721	85,235
	013 HUANUCO	585,707	625,098	116,034	130,438	190,632
	014 AYACUCHO	361,640	473,276	93,095	107,574	121,558
	015 HUANCAVELICA	259,950	298,029	81,149	87,269	98,486
	016 ICA	177,615	172,950	74,196	77,409	95,493
	018 SAN MARTIN	304,437	353,852	74,128	73,923	132,712
	019 UCAYALI	128,234	155,733	77,571	73,625	92,560
	020 LORETO	180,455	209,849	89,368	82,449	215,678
	021 CUSCO	424,346	516,905	85,856	96,850	122,724
	022 APURIMAC	381,162	439,759	82,530	88,172	102,381
	023 MADRE DE DIOS	120,210	125,509	68,245	67,792	88,926
	024 AREQUIPA	297,469	368,369	89,329	97,281	112,415
	025 PUNO	461,858	640,107	104,231	126,738	131,657
	026 MOQUEGUA	106,299	105,455	67,607	67,893	70,532
	027 TACNA	179,746	162,878	69,607	72,324	78,593
	028 LIMACALLAO	788,921	952,821	129,075	139,149	202,732
	029 VRAE	21,110	7,435	7,298	7,642	8,334
Implementar instalaciones y equipos para el analisis de agentes biologicos y quimicos peligrosos	001 NIVEL CENTRAL	########	1,011,893	930,293	930,293	930,293
	006 AMAZONAS	111,027	0	0	0	0
	009 LA LIBERTAD	840	840	840	840	840
Implementar Plan de	001 NIVEL CENTRAL	54,916	0	0	0	0

Incentivos						
	002 PIURA	14,377	1,018,800	928,818	748,753	69,241
	003 TUMBES	6,590	0	0	169,800	61,720
	004 LAMBAYEQUE	17,671	849,000	1,249,421	1,774,352	79,582
	005 CAJAMARCA	8,204	169,800	371,595	403,325	63,600
	006 AMAZONAS	8,200	169,800	401,343	233,525	61,720
	009 LA LIBERTAD	11,977	169,800	570,237	744,868	67,361
	010 ANCASH	14,352	1,018,800	749,013	917,582	70,181
	011 JUNIN	8,844	509,400	239,629	63,725	0
	012 PASCO	9,780	339,600	401,435	406,239	64,540
	013 HUANUCO	23,657	480,600	64,827	253,611	61,720
	014 AYACUCHO	8,209	0	878,840	237,410	63,600
	015 HUANCAVELICA	7,277	198,600	400,437	234,497	61,720
	016 ICA	8,209	339,600	401,435	382,268	63,600
	018 SAN MARTIN	12,886	169,800	1,012,800	918,553	71,121
	019 UCAYALI	6,590	169,800	17,417	60,811	60,780
	020 LORETO	6,669	0	169,800	231,583	61,789
	021 CUSCO	12,702	0	1,188,600	69,553	63,600
	022 APURIMAC	11,206	169,800	571,502	574,097	66,421
	023 MADRE DE DIOS	6,669	0	169,800	230,611	62,591
	024 AREQUIPA	11,306	339,600	572,962	575,068	65,481
	025 PUNO	8,225	339,600	61,835	401,383	63,600
	026 MOQUEGUA	9,780	169,800	388,437	574,097	65,481
	027 TACNA	5,035	0	6,000	0	0
	028 LIMACALLAO	8,085	169,800	570,237	1,255,239	73,001
	029 VRAE	7,243	169,800	18,415	231,583	60,780
Instalación de Parcelas Demo y Escuelas	001 NIVEL CENTRAL	6,941,186	1,082,508	260,273	198,801	224,761
	002 PIURA	107,394	60,850	61,903	8,669	38,449
	003 TUMBES	27,004	4,305	19,570	0	0
	004 LAMBAYEQUE	91,614	46,774	53,367	8,674	33,751
	005 CAJAMARCA	58,851	25,012	32,379	12,092	4,764
	006 AMAZONAS	31,824	9,168	21,795	0	0
	009 LA LIBERTAD	97,796	58,994	53,911	8,039	30,558
	010 ANCASH	68,326	39,122	36,508	10,406	31,149
	011 JUNIN	101,013	67,832	51,744	13,159	31,318
	012 PASCO	27,359	4,303	19,570	0	0
	013 HUANUCO	39,121	16,937	24,946	0	0
	014 AYACUCHO	57,307	30,897	31,970	11,440	28,101
	015 HUANCAVELICA	30,202	8,161	20,868	0	0
	016 ICA	122,288	98,677	70,776	23,750	36,708
	018 SAN MARTIN	69,453	34,028	43,033	7,309	11,263
	019 UCAYALI	28,986	6,330	20,497	0	0
	020 LORETO	63,951	24,326	37,337	9,138	9,052
	021 CUSCO	69,390	43,654	36,849	11,832	28,134
	022 APURIMAC	55,377	26,119	29,600	13,496	4,065
	023 MADRE DE DIOS	26,959	4,303	19,570	0	24,000
	024 AREQUIPA	102,208	74,557	54,729	14,722	29,370
	025 PUNO	65,186	26,526	36,901	6,418	12,087
	026 MOQUEGUA	27,364	4,708	19,570	0	0
	027 TACNA	56,394	17,391	33,137	5,425	8,442
	028 LIMACALLAO	147,169	115,228	119,087	10,550	35,446
Medición de	001 NIVEL CENTRAL	200,000	200,000	200,000	200,000	200,000

resultados						
Realización del Plan de Comunicación	001 NIVEL CENTRAL	1,110,440	849,877	850,177	828,131	735,509
	002 PIURA	179,233	100,479	100,479	100,432	72,936
	003 TUMBES	95,207	43,828	43,828	43,828	32,767
	004 LAMBAYEQUE	178,784	100,029	100,029	108,935	72,712
	005 CAJAMARCA	150,230	81,004	81,004	80,357	68,897
	006 AMAZONAS	138,613	79,605	79,954	80,213	68,672
	009 LA LIBERTAD	190,970	100,180	100,180	99,533	72,487
	010 ANCASH	160,851	82,429	82,429	82,582	72,599
	011 JUNIN	184,986	96,580	96,580	95,933	72,487
	012 PASCO	90,715	43,828	43,828	43,828	32,767
	013 HUANUCO	140,105	79,605	80,370	80,477	68,672
	014 AYACUCHO	138,613	79,925	80,370	80,477	68,672
	015 HUANCAVELICA	138,613	79,925	80,370	80,477	68,672
	016 ICA	179,233	100,479	100,479	100,432	72,936
	018 SAN MARTIN	154,577	95,501	95,946	96,053	68,672
	019 UCAYALI	138,613	79,925	80,370	80,477	68,672
	020 LORETO	138,613	80,274	80,370	80,477	68,672
	021 CUSCO	141,597	80,274	80,370	80,477	68,672
	022 APURIMAC	138,613	80,274	80,370	80,477	68,672
	023 MADRE DE DIOS	90,715	43,828	43,828	43,828	32,767
	024 AREQUIPA	195,647	99,805	99,805	100,371	72,829
	025 PUNO	162,236	99,450	99,546	99,653	72,262
	026 MOQUEGUA	138,613	80,274	80,370	80,477	68,672
	027 TACNA	165,734	95,850	95,946	96,053	68,672
	028 LIMACALLAO	327,884	173,358	173,358	161,390	100,962
	029 VRAE	90,715	43,828	43,828	43,828	32,767
Reconocimiento Capacitadores GOLO	002 PIURA	143,826	1,744	851	0	0
	003 TUMBES	22,326	1,744	481	0	0
	004 LAMBAYEQUE	104,992	1,744	1,376	0	0
	005 CAJAMARCA	30,171	1,744	851	0	0
	006 AMAZONAS	30,099	1,744	481	0	0
	009 LA LIBERTAD	151,608	1,744	1,376	0	0
	010 ANCASH	69,914	1,744	1,301	0	0
	011 JUNIN	158,374	1,744	481	0	0
	012 PASCO	30,117	1,744	481	0	0
	013 HUANUCO	45,705	1,744	926	0	0
	014 AYACUCHO	45,651	1,744	481	0	0
	015 HUANCAVELICA	22,344	1,744	481	0	0
	016 ICA	191,066	1,744	926	0	0
	018 SAN MARTIN	61,216	1,744	481	0	0
	019 UCAYALI	30,099	1,744	481	0	0
	020 LORETO	53,413	1,744	481	0	0
	021 CUSCO	69,727	1,744	481	0	0
	022 APURIMAC	45,651	1,744	481	0	0
	023 MADRE DE DIOS	14,582	1,744	481	0	0
	024 AREQUIPA	159,369	1,744	1,301	0	0
	025 PUNO	46,491	1,744	851	0	0
	026 MOQUEGUA	37,878	1,744	481	0	0
	027 TACNA	53,487	1,744	851	0	0

	028 LIMACALLAO	532,730	3,592	1,555	0	0
	029 VRAE	91	0	0	0	0
Reconocimiento capacitadores GORE	001 NIVEL CENTRAL	1,862,715	0	0	0	0
	002 PIURA	92,372	0	0	0	0
	003 TUMBES	89,922	0	0	0	0
	004 LAMBAYEQUE	104,657	0	0	0	0
	005 CAJAMARCA	89,922	0	0	0	0
	006 AMAZONAS	89,922	0	0	0	0
	009 LA LIBERTAD	91,097	0	0	0	0
	010 ANCASH	89,772	0	0	0	0
	011 JUNIN	91,147	0	0	0	0
	012 PASCO	89,922	0	0	0	0
	013 HUANUCO	89,922	0	0	0	0
	014 AYACUCHO	90,364	0	0	0	0
	015 HUANCAVELICA	89,922	0	0	0	0
	016 ICA	91,147	0	0	0	0
	018 SAN MARTIN	89,922	0	0	0	0
	019 UCAYALI	90,264	0	0	0	0
	020 LORETO	90,264	0	0	0	0
	021 CUSCO	90,022	0	0	0	0
	022 APURIMAC	90,364	0	0	0	0
	023 MADRE DE DIOS	90,264	0	0	0	0
	024 AREQUIPA	103,715	0	0	0	0
	025 PUNO	89,922	0	0	0	0
	026 MOQUEGUA	89,922	0	0	0	0
	027 TACNA	89,922	0	0	0	0
	028 LIMACALLAO	187,777	0	0	0	0
Sensibilización a actores sobre el SINIA	001 NIVEL CENTRAL	1,254,150	1,538,831	1,706,511	1,693,601	2,681
	002 PIURA	10,105	15,576	15,576	15,576	0
	003 TUMBES	10,105	15,576	15,576	15,576	0
	004 LAMBAYEQUE	23,085	46,728	46,728	46,728	0
	005 CAJAMARCA	10,105	15,576	15,576	15,576	0
	006 AMAZONAS	10,105	15,576	15,576	15,576	0
	009 LA LIBERTAD	23,085	46,728	46,728	46,728	0
	010 ANCASH	9,764	15,576	15,576	15,576	0
	011 JUNIN	9,764	15,576	15,576	15,576	0
	012 PASCO	9,764	15,576	15,576	15,576	0
	013 HUANUCO	9,764	15,576	15,576	15,576	0
	014 AYACUCHO	10,105	15,576	15,576	15,576	0
	015 HUANCAVELICA	9,764	15,576	15,576	15,576	0
	016 ICA	16,254	31,152	31,152	31,152	0
	018 SAN MARTIN	16,595	31,152	31,152	31,152	0
	019 UCAYALI	10,105	15,576	15,576	15,576	0
	020 LORETO	10,105	15,576	15,576	15,576	0
	021 CUSCO	10,105	15,576	15,576	15,576	0
	022 APURIMAC	10,105	15,576	15,576	15,576	0
	023 MADRE DE DIOS	10,105	15,576	15,576	15,576	0
	024 AREQUIPA	16,595	31,152	31,152	31,152	0
	025 PUNO	23,085	46,728	46,728	46,728	0
	026 MOQUEGUA	10,105	15,576	15,576	15,576	0
	027 TACNA	16,595	31,152	31,152	31,152	0

	028 LIMACALLAO	34,549	77,880	77,880	77,880	0
	029 VRAE	9,764	15,576	15,576	15,576	0
Sensibilización y Capacitación para la gestión	001 NIVEL CENTRAL	231,126	238,911	144,004	51	235,341
	002 PIURA	0	9,211	18,722	18,722	18,722
	003 TUMBES	0	9,086	8,798	8,798	8,798
	004 LAMBAYEQUE	0	9,211	18,722	18,722	18,722
	005 CAJAMARCA	0	9,086	9,826	9,826	9,826
	006 AMAZONAS	0	9,086	9,826	9,826	9,826
	009 LA LIBERTAD	0	9,211	18,722	18,722	18,722
	010 ANCASH	0	9,211	19,090	19,090	19,090
	011 JUNIN	0	9,211	18,722	18,722	18,722
	012 PASCO	0	9,086	8,798	8,798	8,798
	013 HUANUCO	0	9,086	8,798	8,798	8,798
	014 AYACUCHO	0	9,086	10,194	10,194	10,194
	015 HUANCAVELICA	0	9,086	8,798	8,798	8,798
	016 ICA	0	9,461	18,722	18,722	18,722
	018 SAN MARTIN	0	9,086	18,722	18,722	18,722
	019 UCAYALI	0	9,086	8,798	8,798	8,798
	020 LORETO	0	9,086	8,798	8,798	8,798
	021 CUSCO	0	9,086	19,090	19,090	19,090
	022 APURIMAC	0	9,086	9,421	9,826	9,826
	023 MADRE DE DIOS	0	9,086	8,798	8,798	8,798
	024 AREQUIPA	0	9,211	18,722	18,722	18,722
	025 PUNO	0	9,211	18,722	18,722	18,722
	026 MOQUEGUA	0	9,086	8,798	8,798	8,798
	027 TACNA	0	9,086	18,722	18,722	18,722
	028 LIMACALLAO	0	11,857	29,370	29,370	29,370
	029 VRAE	0	0	8,284	8,284	8,284
	(en blanco)	0	30,200	30,200	12,200	12,200
Vigilar establecimiento s en funcion al riesgo y a la categorizacion	001 NIVEL CENTRAL	322,271	259,974	190,447	76,076	76,076
	002 PIURA	424,691	203,830	206,345	202,532	202,532
	003 TUMBES	0	1,298	3,685	0	0
	004 LAMBAYEQUE	400,911	180,694	183,209	179,396	179,396
	005 CAJAMARCA	376,387	169,173	171,817	167,875	167,875
	006 AMAZONAS	293,743	87,248	89,635	85,950	85,950
	009 LA LIBERTAD	451,958	230,744	233,710	229,896	229,896
	010 ANCASH	383,737	172,827	175,342	171,529	171,529
	011 JUNIN	389,259	179,258	181,901	177,960	177,960
	012 PASCO	246,595	45,091	47,607	43,793	43,793
	013 HUANUCO	309,079	101,852	104,367	100,554	100,554
	014 AYACUCHO	308,790	101,424	103,939	100,126	100,126
	015 HUANCAVELICA	281,418	77,790	80,305	76,492	76,492
	016 ICA	393,749	174,305	178,492	173,007	173,007
	018 SAN MARTIN	360,083	150,676	153,191	149,378	149,378
	019 UCAYALI	272,119	60,989	63,504	59,691	59,691
	020 LORETO	335,047	114,094	116,480	112,796	112,796
	021 CUSCO	346,183	137,100	139,615	135,802	135,802
	022 APURIMAC	290,307	86,439	88,954	85,141	85,141
	023 MADRE DE DIOS	246,995	45,391	47,777	42,653	42,653

	024 AREQUIPA	427,417	202,999	205,643	201,701	201,701
	025 PUNO	425,328	204,467	207,240	203,169	203,169
	026 MOQUEGUA	0	1,298	3,685	0	0
	027 TACNA	298,727	92,643	95,029	91,345	91,345
	028 LIMACALLAO	1,192,189	891,076	893,848	889,778	889,778
	029 VRAE	0	1,298	918	0	0

Anexo 2. Aprobación del Plan de Trabajo

PERÚ | Ministerio de Agricultura y Riego | Secretaría General | Oficina de Planeamiento y Presupuesto

MINAGRI-DVM 17

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria"

Lima, 18 OCT. 2013

Oficio N° 3250-2013-MINAGRI-OPP/UIS

MINISTERIO DE AGRICULTURA
Servicio Nacional de Sanidad Agraria
Secretaría Técnica
22 OCT 2013
REG. 13102202267361
Hora: 2.22 p.m. Firma:

Señor
PERCY BARRÓN LÓPEZ
Director General de la Oficina de Planificación y Desarrollo Institucional
Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA
Ministerio de Agricultura y Riego.
Presente

Asunto : Evaluación de propuesta de Plan de Trabajo para la formulación del estudio de preinversión nivel de Perfil denominado "Mejoramiento de la Inocuidad de Alimentos de Producción Primaria"

Referencia : Oficio N°0117-2013-MINAGRI-SENASA-OPDI.

Tengo a bien dirigirme a usted, en atención al documento de la referencia, mediante el cual nos remite para evaluación, en el marco del sistema nacional de inversión pública (SNIP); la propuesta de Plan de Trabajo para la formulación del estudio de preinversión a nivel de Perfil denominado "Mejoramiento de la Inocuidad de Alimentos de Producción Primaria"

Al respecto, luego de realizado el proceso de evaluación del referido Plan de Trabajo, este ha resultado **Aprobado,** de acuerdo a las consideraciones que se detallan en el Informe Técnico N° 243-2013-MINAGRI-OPP/UIS, adjunto; recomendándose la formulación del correspondiente estudio de preinversión, teniendo en cuenta el análisis, comentarios y recomendaciones vertidos en él.

Sin otro particular, hago propicia la ocasión para manifestarle los sentimientos de mi especial deferencia.

Atentamente,

GUILLERMO REBOSIO ARANA
Director General
Oficina de Planeamiento y Presupuesto

CUT: 120669

Av. Alameda del Corregidor N° 155 A – La Molina
Central Telefónica: 209-8600 - Anexo 6015

Anexo 3: CONTAMINANTES QUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS A EVALUAR

I. BASE LEGAL.-

Nivel Internacional:

1. *Codex Alimentarius*: Base de datos sobre Límite Máximo de Residuos – Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios.
2. *Codex Alimentarius*: Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos. CODEX STAN 193-1995 (Rev.3-2007).
3. Environmental Protection Agency – Pesticides; Base de datos sobre Límites máximos de Residuos: www.epa.gov/pesticides
4. Legislación y publicaciones de la Unión Europea "Residuos de plaguicidas en productos destinados a la alimentación humana o animal": http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=product.selection&language=ES
5. Reglamento (CE) N° 401/2006 de la Comisión. Por el que se establecen los métodos de muestreo y de análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas en los productos alimenticios.
6. Reglamento (UE) N° 105/2010 de la Comisión, que modifica el Reglamento (CE) N° 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios por lo que se refiere a la Ocratoxina A.
7. Reglamento (EU) N° 165/2010 de la Comisión, que modifica, en lo que respecta a las aflatoxinas, el Reglamento (CE) N° 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Nivel Nacional:

1. Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Fe de Erratas.
2. Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
3. Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y su Fe de Erratas.
4. Decreto Supremo N° 006-2016, Modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobada por D.S. N°004-2011-AG.
5. Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, aprueban "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano: NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01.
6. Resolución Ministerial N° 1006-2016/MINSA, aprueban "Norma Sanitaria que establece los Límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano: NTS N° 128-MINSA/2016/DIGESA

1. Laboratorio de Referencia para análisis de las muestras:

El laboratorio donde se realizaran los análisis a las muestras en relación a contaminantes químicos y microbiológicos será la Oficina de los Centros de Diagnóstico y Producción del SENASA a través de la Unidad del Centro de Control de Insumos y Residuos Tóxicos (UCCIRT) y el Laboratorio de Microbiología de Alimentos (LMA).

Métodos Analíticos empleados:

Al existir variabilidad de matrices (vegetal y animal), así como los tipos de contaminantes (residuos) que serían evaluados por su presencia (además de su exceso), se utilizaron los siguientes métodos analíticos:

Análisis de residuos químicos:

a. Metales Pesados: Plasma inductivamente acoplado a espectrometría de masa (ICP-MS).

b. Residuos de medicamentos de uso veterinario: Cromatografía líquida acoplada a espectrometría de masa en tándem (LC/MS/MS).

c. Residuos de plaguicidas de uso agrícola: Multiresiduos por cromatografía líquida acoplada a espectrometría de masa en tándem (LC/MS/MS) y cromatografía de gas acoplada a espectrometría de masa.

d. Micotóxinas (aflatoxinas y ocratoxina A): Cromatografía líquida acoplada a espectrometría de masa en tándem (LC/MS-MS).

Análisis de agentes microbiológicos:

e. Recuento de aerobios mesófilos: Placa con medio deshidratado Plate Count (PCA) modificado, con cromógeno sales de Tetrazolium. AOAC. Performance Tested Method 011001.

f. Recuento de *Escherichia coli*: Placa con medio deshidratado Violeta Rojo Bilis (VRB) modificado, con indicador de pH X-Gal. AOAC. Performance Tested Method 070901.

g. Recuento de *Staphylococcus aureus*: Placa con medio deshidratado cromogénico Baird-Parker y con disco reactivo que contiene azul-Otoludina para detección de las reacciones de desoxirribonucleasa (DNAsa). Método Oficial AOAC 2003.11.

h. Detección de *Salmonella spp*.: Método de inmunoensayo enzimático para la detección de *Salmonella spp*. mótiles o no mótiles en alimentos. Método Oficial AOAC 999.08. Assurance Gold Salmonella EIA.

i. Recuento de mohos y levaduras: Placa con medio deshidratado Levadura Glucosa Cloranfenicol (YGC) modificado, con sales de tetrazolium como sustancia cromogénica. AOAC. Performance Tested Method R1008.

j. Recuento de *Escherichia coli*: Placa con medio deshidratado Violeta Rojo Bilis (VRB) modificado, con indicador de pH X-Gal. AOAC. Performance Tested Method 070901

Alimentos Analizados:

En el Cuadro N° 1, se presentan los alimentos agropecuarios primarios analizados por tipo de matriz de origen animal:

Cuadro 1:

ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS POR TIPO DE MATRIZ ANALIZADOS

N°	TIPO DE ALIMENTO AGROPECUARIO PRIMARIO DE ORIGEN VEGETAL
1.	LIMON (fruto fresco)
2.	NARANJA (fruta fresca)
3.	MANDARINA (fruta fresca)
4.	MANZANA (fruta fresca)
5.	PAPAYA (fruta fresca)
6.	CHOCLO Fruto (Grano) fresco
7.	TOMATE (fruta fresca)
8.	QUINUA Semillas/grano seco
9.	BANANO Fruta fresca
10.	UVA Fruta fresca
11.	PIÑA Fruta fresca
12.	CEBOLLA Bulbo (tallo reservante) fresca
13.	ZANAHORIA Raíz reservante fresca
14.	ZAPALLO Fruto fresco
15.	ARVEJA Frutos /Vaina fresco/seco
16.	FREJOL Semillas/grano seco
17.	HABA Frutos /Vaina fresco/seco
18.	LENTEJA Semillas/grano seco
19.	PAPA Tubérculo (tallo reservante) fresco
20.	YUCA Raíz (reservante) fresca

Residuos Químicos Analizados

Se evaluará ingredientes activos (analitos) de plaguicidas químicos de uso agrícola por tipo de alimento de origen vegetal, plaguicidas prohibidos cuyo ingredientes activos están mencionados en los convenios internacionales como Estocolmo, Róterdam y el Protocolo de Montreal y tres metales pesados, según se observa en los Cuadros 2, 3 y 4.

Cuadro 2:
INGREDIENTES ACTIVOS DE PLAGUICIDAS QUÍMICOS DE USO AGRÍCOLA EVALUADOS

N°	LIMON	MANDARINA	NARANJA	MANZANA	PAPAYA
1	S-(2-(Ethylsulfinyl)ethyl) O,O-dimethyl phosphorothioate	2,4-D	1-Naphthaleneacetic acid	Ciflutrin	Abamectin
2	2,4-D	2-Phenylphenol	2,4-D	1-Naphthylacetamide	Azoxystrobin
3	2-Phenylphenol	Abamectin	2-Phenylphenol	2,4-D	Benomyl
4	Abamectin	Acequinocyl	Abamectin	Abamectin	Benzalkonium chloride
5	Acequinocyl	Acetamiprid	Acequinocyl	Acequinocyl	Bifenazate
6	Acetamiprid	Acrinathrin	Acetamiprid	Acetamiprid	Bifenthrin
7	Acrinathrin	Aldicarb	Acrinathrin	Acrinathrin	Boscalid
8	Aldicarb	Aldrin	Aldicarb	Aldrin	Bromide ion
9	Aldrin and Dieldrin	Alpha-Cypermethrin	Aldrin and Dieldrin	Aminoethoxyvinylglycine hydrochloride	Buprofezin
10	Alpha-Cypermethrin	Azadirachtin	Alpha-Cypermethrin	Amitraz	Carbendazim
11	Azoxystrobin	Azoxystrobin	Azadirachtin	Amitrole	Carfentrazone-ethyl
12	Benzalkonium chloride	Benzalkonium chloride	Azocyclotin	Avermectin	Chlorantraniliprole
13	Beta-cyfluthrin	Beta-cyfluthrin	Azoxystrobin	Azadirachtin	Chlordecone (F)
14	Bifenazate	Bifenazate	Benzalkonium chloride	Azinfos-Metilo	Chlorothalonil
15	Bifenthrin	Bifenthrin	Beta-cyfluthrin	Azociclotin	Clethodim
16	Boscalid	Boscalid	Bifenazate	Benzalkonium chloride	Clofentezine
17	Bromide Ion	Bromide Ion	Bifenthrin	Beta-ciflutrin	Clopyralid
18	Bromopropylate	Bromopropylate	Boscalid	Bifenazate	Clothianidin
19	Buprofezin	Buprofezin	Bromide Ion	Bifenthrin	Cypermethrin
20	Captan	Captan	Bromopropylate	Bitertanol	Cyprodinil
21	Carbaryl	Carbaryl	Buprofezin	Boscalid	Didecyldimethylammonium chloride

22	**Carbendazim**	**Carbendazim**	**Captan**	**Bromide ion**	**Difenoconazole**
23	**Carbon disulfide**	**Carbofuran**	**Carbaryl**	**Bromopropylate**	**Dimethomorph**
24	**Chlorantraniliprole**	**Carbosulfan**	**Carbendazim**	**Bromuconazole**	**Diuron**
25	**Chlordecone**	**Chlorantraniliprole**	**Carbofuran**	**Bupirimate**	**Endosulfan**
26	**Chlorpyrifos**	**Chlordecone**	**Carbon disulfide**	**Buprofezin**	**Etofenprox**
27	**Chlorpyrifos-Methyl**	**Chlorpyrifos**	**Chlorantraniliprole**	**Captan**	**Etoxazole**
28	**Clethodim**	**Chlorpyrifos-Methyl**	**Chlordecone**	**Carbaryl**	**Fenbutatin-oxide**
29	**Clofentezine**	**Clethodim**	**Chlorpyrifos**	**Carbendazim**	**Fenoxaprop-P**
30	**Clopyralid**	**Clofentezine**	**Chlorpyrifos-Methyl**	**Chlorantraniliprole**	**Fenpropathrin**
31	**Clothianidin**	**Clopyralid**	**Clethodim**	**Chlorothalonil**	**Fenpyroximate**
32	**Cyantraniliprole**	**Clothianidin**	**Clofentezine**	**Chlorpyrifos**	**Fludioxonil**
33	**Cyflumetofen**	**Copper Hydroxide**	**Clopyralid**	**Chlorpyrifos-Methyl**	**Flupyradifurone**
34	**Cyfluthrin**	**Cyantraniliprole**	**Clothianidin**	**Chromafenozide**	**Fluxapyroxad**
35	**Cyhalothrin**	**Cyflumetofen**	**Cyantraniliprole**	**Cihexatin**	**Furfural**
36	**Cypermethrin**	**Cyfluthrin/beta-cyfluthrin**	**Cyflumetofen**	**Clethodim**	**Glufosinate-ammonium**
37	**Cyprodinil**	**Cyhalothrin**	**Cyfluthrin**	**Clofentezine**	**Glyphosate**
38	**Deltamethrin**	**Cypermethrin**	**Cyhalothrin**	**Clopyralid**	**Heptachlor**
39	**Difenoconazole**	**Deltamethrin**	**Cyhexatin**	**Clothianidin**	**Hexythiazox**
40	**Diflubenzuron**	**Didecyldimethylammonium chloride**	**Cypermethrin**	**Cyantraniliprole**	**Imidacloprid**
41	**Dimethoate**	**Dieldrin**	**Deltamethrin**	**Cycloxydim**	**Malathion**
42	**Diquat**	**Difenoconazole**	**Dichlorprop**	**Cyflufenamid**	**Mancozeb**
43	**Dithianon**	**Diflubenzuron**	**Didecyldimethylammonium chloride**	**Cyflumetofen**	**Mefenoxam**
44	**DIURON**	**Dimethoate**	**Difenoconazole**	**Cyhalothrin**	**Metalaxyl**
45	**ETHOPROPHOS**	**Diquat**	**Diflubenzuron**	**Cyhexatin**	**Methiocarb**
46	**Etofenprox**	**Dithianon**	**Dimethoate**	**Cypermethrin**	**Methoxyfenozide**
47	**Etoxazole**	**Diuron**	**Dimethomorph**	**Cyproconazole**	**Myclobutanil**

48	**Fenazaquin**	**Etofenprox (F)**	**Diquat**	**Cyprodinil**	**Oryzalin**
49	**Fenbuconazole**	**Etoxazole**	**Dithianon**	**Deltamethrin**	**Oxyfluorfen**
50	**Fenbutatin Oxide**	**Fenazaquin**	**Diuron**	**Diazinon**	**Paclobutrazol**
51	**Fenoxaprop-P**	**Fenbuconazole**	**Ethephon**	**Dicamba**	**Paraquat dichloride**
52	**Fenoxycarb**	**Fenbutatin Oxide**	**Ethoprophos**	**Dichlobenil**	**Permethrin**
53	**Fenpropathrin**	**Fenhexamid**	**Etofenprox**	**Diclofluanida**	**Phosmet**
54	**Fenpyroximate**	**Fenoxaprop-P**	**Etoxazole**	**Didecyldimethylammonium chloride**	**Phosphine**
55	**Fenthion**	**Fenoxycarb**	**Fenazaquin**	**Dieldrin**	**Prochloraz**
56	**Flonicamid**	**Fenpropathrin**	**Fenbuconazole**	**Difenilamina**	**Pyraclostrobin**
57	**Fluazifop-P-butyl**	**Fenpyroximate**	**Fenbutatin Oxide**	**Difenoconazole**	**Pyrethrins**
58	**Fludioxonil**	**Fenthion**	**Fenoxaprop-P**	**Diflubenzuron**	**Pyridaben**
59	**Flufenoxuron**	**Flonicamid**	**Fenoxycarb**	**Difluoroacetic acid**	**Pyriproxyfen**
60	**Flumioxazin**	**Fluazifop-P**	**Fenpropathrin**	**Dimethoate**	**Spinetoram**
61	**Fluopyram**	**Fluazifop-P-butyl**	**Fenpyroximate**	**Dinocap**	**Spinosad**
62	**Flupyradifurone**	**Fludioxonil**	**Fenthion**	**Dinotefuran**	**Spirodiclofen**
63	**Fluxapyroxad**	**Flufenoxuron**	**Flonicamid**	**Diphenylamine**	**Spiromesifen**
64	**Formetanate hydrochloride**	**Flumioxazin**	**Fluazifop-P**	**Diquat**	**Spirotetramat**
65	**Fosetyl-Al**	**Fluopyram**	**Fludioxonil**	**Dithianon**	**Tebuconazole**
66	**Furfural**	**Flupyradifurone**	**Flufenoxuron**	**Diuron**	**Teflubenzuron**
67	**Glufosinate-Ammonium**	**Fluxapyroxad**	**Flumioxazin**	**Dodine**	**Tefluthrin**
68	**Glyphosate**	**Folpet**	**Fluopyram**	**Emamectin**	**Thiabendazole**
69	**Guazatine**	**Fosetyl-Al**	**Flupyradifurone**	**Emamectin benzoate**	**Thiacloprid**
70	**Haloxyfop**	**Furfural**	**Fluxapyroxad**	**Endosulfan**	**Thiamethoxam**
71	**Heptachlor**	**Glufosinate-Ammonium**	**Formetanate hydrochloride**	**Endothall**	**Thiophanate-methyl**
72	**Hexythiazox**	**Glyphosate**	**Fosetyl-Al**	**Esfenvalerate**	**Trifloxystrobin**
73	**Imazalil**	**Guazatine**	**Furfural**	**Etefon**	**Triflumizole**

74	**Imidacloprid**	**Haloxyfop**	**Glufosinate-Ammonium**	**Ethephon**	**Zeta-Cypermethrin**
75	**Lambda-Cyhalothrin**	**Heptachlor**	**Glyphosate**	**Ethirimol**	
76	**Lufenuron**	**Hexythiazox**	**Guazatine**	**Etofenprox**	
77	**Malathion**	**Imazalil**	**Haloxyfop**	**Etoxazole**	
78	**Mefenoxam**	**Imidacloprid**	**Heptachlor**	**Fenamifos**	
79	**Metalaxyl**	**Iprodione**	**Hexythiazox**	**Fenarimol**	
80	**Methidathion**	**Kresoxim-Methyl**	**Imazalil**	**Fenazaquin**	
81	**Methiocarb**	**Lambda-Cyhalothrin**	**Imidacloprid**	**Fenbuconazole**	
82	**Methomyl**	**Lufenuron**	**Iprodione**	**Fenbutatin Oxide**	
83	**Methoxyfenozide**	**Malathion**	**Kresoxim-methyl**	**Fenitrotion**	
84	**Myclobutanyl**	**Mancozeb**	**Lambda-Cyhalothrin**	**Fenoxaprop-P**	
85	**Naled**	**Mefenoxam**	**Lufenuron**	**Fenoxycarb**	
86	**Norflurazon**	**Metalaxyl**	**Malathion**	**Fenpyroximate**	
87	**o-Phenylphenol and its sodium salt**	**Methidathion**	**Mancozeb**	**Fenvalerate**	
88	**Oxamyl**	**Methiocarb**	**Mepiquat**	**Ferbam**	
89	**Oxathiapiprolin**	**Methomyl**	**Metalaxyl**	**Flonicamid**	
90	**Paclobutrazol**	**Methoxyfenozide**	**Methomyl**	**Fluazifop-P**	
91	**Paraquat**	**Myclobutanyl**	**Methoxyfenozide**	**Fluazinam**	
92	**Pendimethalin**	**Norflurazon**	**Methyl Thiophanate**	**Flubendiamide**	
93	**Permethrin**	**Oxamyl**	**Myclobutanyl (R)**	**Fludioxonil**	
94	**Phosmet**	**Oxathiapiprolin**	**Naled**	**Flufenoxuron**	
95	**Phosphine**	**Oxyfluorfen**	**o-Phenylphenol and its sodium salt**	**Flumioxazin**	
96	**Piperonyl Butoxide**	**Paclobutrazol**	**Oxamyl**	**Fluopyram**	
97	**Pirimicarb**	**Paraquat**	**Oxathiapiprolin**	**Flupyradifurone**	
98	**Prochloraz**	**Pendimethalin**	**Oxyfluorfen**	**Fluquinconazole**	
99	**Propargite**	**Permethrin**	**Paclobutrazol**	**Flusilazole**	

100	**Propiconazole**	**Phosmet**	**Paraquat**	**Flutriafol**	
101	**Propoxur**	**Phosphine**	**Pendimethalin**	**Fluxapyroxad**	
102	**Pymetrozine**	**Piperonyl Butoxide**	**Permethrin**	**Folpet**	
103	**Pyraclostrobin**	**Pirimicarb**	**Phosmet**	**Formetanate hydrochloride**	
104	**Pyrethrins**	**Pirimicarb**	**Piperonyl Butoxide**	**Fosalona**	
105	**Pyridaben**	**Prochloraz**	**Pirimicarb**	**Fosetyl-Al**	
106	**Pyrimethanil**	**Propargite**	**Prochloraz**	**Furfural**	
107	**Pyriproxyfen**	**Propiconazole**	**Propargite**	**Gamma Cyhalothrin**	
108	**Saflufenacil**	**Propoxur**	**Propiconazole**	**Glufosinate ammonium**	
109	**Sethoxydim**	**Pymetrozine**	**Propineb**	**Glyphosate**	
110	**Simazine**	**Pyraclostrobin**	**Pymetrozine**	**Haloxyfop**	
111	**Spinetoram**	**Pyrethrins**	**Pyraclostrobin**	**Hexythiazox**	
112	**Spinosad**	**Pyridaben**	**Pyrethrins**	**Imazalil**	
113	**Spirodiclofen**	**Pyrimethanil**	**Pyridaben**	**Imidacloprid**	
114	**Spirotetramat**	**Pyriproxyfen**	**Pyrimethanil**	**Indoxacarb**	
115	**Sulfoxaflor**	**Saflufenacil**	**Pyriproxyfen**	**Iprodione**	
116	**Tau-Fluvalinate**	**Sethoxydim**	**S-(2-(Ethylsulfinyl)ethyl) O,O-dimethyl phosphorothioate**	**Isopyrazam**	
117	**Tebuconazole**	**Spinetoram**	**Saflufenacil**	**Isoxaben**	
118	**Tebufenozide**	**Spinosad**	**Sethoxydim**	**Kresoxim-Methyl**	
119	**Tebufenpyrad**	**Spirodiclofen**	**Simazine**	**Lambda Cyhalothrin**	
120	**Teflubenzuron**	**Spirotetramat**	**Spinetoram**	**Linuron**	
121	**Tefluthrin**	**Sulfoxaflor**	**Spinosad**	**Lufenuron**	
122	**Terbuthylazine**	**Tau-Fluvalinate**	**Spirodiclofen**	**Malathion**	
123	**Thiabendazole**	**Tebuconazole**	**Spirotetramat**	**Mancozeb**	
124	**Thiamethoxam**	**Tebufenozide**	**Sulfoxaflor**	**Mefenoxam**	
125	**Thiophanate-methyl**	**Tebufenpyrad**	**Tau Fluvalinate**	**Metalaxyl**	
126	**Tolfenpyrad**	**Teflubenzuron**	**Tebuconazole**	**Methidathion**	

127	**Trifloxystrobin**	**Tefluthrin**	**Tebufenozide**	**Methomyl**	
128	**Zeta-Cypermethrin**	**Terbuthylazine**	**Tebufenpyrad**	**Methoxyfenozide**	
129		**Thiabendazole**	**Terbuthylazine**	**Methyl Thiophanate**	
130		**Thiacloprid**	**Thiabendazole**	**Metiram**	
131		**Thiamethoxam**	**Thiamethoxam**	**Milbemectin**	
132		**Thiophanate-methyl**	**Thiophanate-methyl**	**Myclobutanil**	
133		**Tolfenpyrad**	**Tolfenpyrad**	**Napropamide**	
134		**Trifloxystrobin**	**Trifloxystrobin**	**Norflurazon**	
135		**Triflumuron**	**Triflumuron**	**Novaluron**	
136		**Zeta-Cypermethrin**	**Trifluralin**	**o-Phenylphenol**	
137				**Oxamyl**	
138				**Oxyfluorfen**	
139				**Oxytetracycline**	
140				**Paclobutrazol**	
141				**Paraquat**	
142				**Paration-Metilo**	
143				**Penconazole**	
144				**Pendimethalin**	
145				**Penthiopyrad**	
146				**Permethrin**	
147				**Phosalone**	
148				**Phosmet**	
149				**Piraclostrobin**	
150				**Pirimicarb**	
151				**Prohexadione**	
152				**Propargita**	
153				**Propiconazole**	
154				**Propineb**	

155				**Propyzamide**	
156				**Proquinazid**	
157				**Pyraclostrobin**	
158				**Pyrethrins**	
159				**Pyridaben**	
160				**Pyrimethanil**	
161				**Pyriproxyfen**	
162				**Quinoxyfen**	
163				**Saflufenacil**	
164				**Sethoxydim**	
165				**Simazine**	
166				**Spinetoram**	
167				**Spinosad**	
168				**Spirodiclofen**	
169				**Spirotetramat**	
170				**Sulfentrazone**	
171				**Sulfoxaflor**	
172				**Tau-Fluvalinate**	
173				**Tebuconazole**	
174				**Tebufenozide**	
175				**Tebufenpyrad**	
176				**Teflubenzuron**	
177				**Tefluthrin (F)**	
178				**Terbacil**	
179				**Terbuthylazine**	
180				**Tetraconazole**	
181				**Thiabendazole**	
182				**Thiacloprid**	

183				**Thiamethoxam**	
184				**Thiophanate-methyl**	
185				**Thiram**	
186				**Tolylfluanid**	
187				**Triadimefon**	
188				**Triadimenol**	
189				**Trifloxystrobin**	
190				**Triflumizole**	
191				**Triflumuron**	
192				**Ziram**	

N°	PLATANO	UVA	CHOCLO	QUINUA	PIÑA
1	**Acetamiprid**	**2,4-D**	**2,4-D**	**Abamectin**	**1-Naphthaleneacetic acid**
2	**Acibenzolar- S- methyl**	**Abamectin**	**Abamectin**	**Acetamiprid**	**Abamectin**
3	**Acrinathrin**	**Acequinocyl**	**Acetamiprid**	**Aramite**	**Ametryn**
4	**Ametryn**	**Acetamiprid**	**Acetochlor**	**Azadirachtin**	**Benzalkonium chloride**
5	**Azoxystrobin**	**Aldicarb**	**Acrinathrin**	**Azoxystrobin**	**Bromacil**
6	**Benzalkonium chloride**	**Ametoctradin**	**Alachlor**	**Benalaxyl**	**Bromide ion**
7	**Bifenthrin**	**Amisulbrom**	**Aldicarb**	**Benzalkonium chloride**	**Carbaryl**
8	**Bitertanol**	**Amitrole**	**Alpha-Cypermethrin**	**Bitertanol**	**Carbendazim**
9	**Boscalid**	**Azadirachtin**	**Aramite**	**Boscalid**	**Chlorantraniliprole**
10	**Bromide ion**	**Azocyclotin**	**Atrazine**	**Bromide ion**	**Chlordecone**
11	**Bromuconazole**	**Azoxystrobin**	**Azadirachtin**	**Bromuconazole**	**Clethodim**
12	**Buprofezin**	**Benalaxyl**	**Azoxystrobin**	**Carbaryl**	**Clopyralid**
13	**Cadusafos**	**Benthiavalicarb**	**Benoxacor**	**Carbon tetrachloride**	**Clothianidin**
14	**Carbaryl**	**Benzalkonium chloride**	**Bentazone**	**Carfentrazone-ethyl**	**Diazinon**
15	**Carbendazim**	**Benzovindiflupyr**	**Benzalkonium chloride**	**Chlorantraniliprole**	**Didecyldimethylammonium chloride**

16	**Carbofuran**	**Beta-cyfluthrin**	**Benzovindiflupyr**	**Chlorothalonil**	**Difenoconazole**
17	**Carfentrazone-ethyl**	**Bifenazate**	**Beta-cyfluthrin**	**Chlorpyrifos**	**Dimethomorph**
18	**Chlordecone**	**Bifenthrin**	**Beta-Cyfluthrin**	**Chlorpyrifos-methyl**	**Disulfoton**
19	**Chloridazon**	**Boscalid**	**Bicyclopyrone**	**Chlorsulfuron**	**Diuron**
20	**Chlorothalonil**	**Bromide ion**	**Bifenthrin**	**Clethodim**	**Ethephon**
21	**Chlorpyrifos**	**Bromopropilato**	**Bitertanol**	**Clopyralid**	**Ethoprop**
22	**Clethodim**	**Bromuconazole**	**Boscalid**	**Copper Hydroxide**	**Etofenprox**
23	**Clofentezine**	**Bupirimate**	**Bromide ion**	**Copper Oxychloride**	**Fenamiphos**
24	**Clopyralid**	**Buprofezin**	**Bromuconazole**	**Cyazofamid**	**Fenoxaprop-P**
25	**Clorpirifos**	**Captan**	**Captan**	**Cymoxanil**	**Fludioxonil**
26	**Clothianidin**	**Carbaryl**	**Carbaryl**	**Cypermethrin**	**Fosetyl-Al**
27	**Diazinon**	**Carbendazim**	**Carbofuran**	**Cyproconazole**	**Furfural**
28	**Didecyldimethylammonium chloride**	**Chletodim**	**Carbon tetrachloride**	**Deltamethrin**	**Glufosinate-ammonium**
29	**Difenoconazole**	**Chlorantraniliprole**	**Carbosulfan**	**Dicamba**	**Glyphosate**
30	**Diquat**	**Chlordecone**	**Carboxin**	**Didecyldimethylammonium chloride**	**Heptachlor**
31	**Diuron**	**Chlorothalonil**	**Carfentrazone-ethyl**	**Difluoroacetic acid (DFA)**	**Hexazinone**
32	**Dodine**	**Chlorpyrifos**	**Chlorantraniliprole**	**Dimethomorph**	**Hexythiazox**
33	**Epoxiconazole**	**Chlorpyrifos-methyl**	**Chlordane**	**Epoxiconazole**	**Hydramethylnon**
34	**Ethoprofos**	**Chromafenozide**	**Chlordecone**	**Etofenprox**	**Imidacloprid**
35	**Ethoprop**	**Ciflumetofeno**	**Chlorethoxyphos**	**Fenoxaprop-P**	**Linuron**
36	**Etoxazole**	**Cihexatin**	**Chlorothalonil**	**Fipronil**	**Malathion**
37	**Fenamiphos**	**Cipermetrin**	**Chlorpyrifos**	**Fluazifop-P**	**Mefenoxam**
38	**Fenarimol**	**Clofentezine**	**Chlorpyrifos-methyl**	**Fluopicolide**	**Metalaxyl**
39	**Fenazaquin**	**Clopyralid**	**Chlorsulfuron**	**Fluopyram**	**Methidathion**
40	**Fenbuconazole**	**Clothianidin**	**Clethodim**	**Flupyradifurone**	**Methoxyfenozide**

41	**Fenbutatin oxide**	**Cyazofamid**	**Clopyralid**	**Fuberidazole**	**O-phenylphenol**
42	**Fenoxaprop-P**	**Cycloxydim**	**Clothianidin**	**Furfural**	**Oxamyl**
43	**Fenpropidin**	**Cyflufenamid**	**Cyantraniliprole**	**Glyphosate**	**Paclobutrazol**
44	**Fenpropimorph**	**Cyflumetofen**	**Cycloxydim**	**Glyphosate**	**Paraquat dichloride**
45	**Fipronil**	**Cyfluthrin**	**Cyfluthrin**	**Heptachlor**	**Piperonyl Butoxide**
46	**Fluazifop-P**	**Cymoxanil**	**Cyhalothrin**	**Hexachlorocyclohexane (HCH)**	**Prochloraz**
47	**Fluazifop-P-butyl**	**Cypermethrins**	**Cypermethrin**	**Hexythiazox**	**Propiconazole**
48	**Fluopyram**	**Cyproconazole**	**Cyproconazole**	**Hydrogen cyanide**	**Pyrethrins**
49	**Flusilazol**	**Cyprodinil**	**Cyprosulfamide**	**Hydrogen phosphide**	**Pyriproxyfen**
50	**Flutriafol**	**Deltamethrin**	**Deltamethrin**	**Imidacloprid**	**Quizalofop-ethyl**
51	**Fosthiazate**	**Dichloran**	**Diazinon**	**Iprodione**	**Spinetoram**
52	**Furfural**	**Diclobenil**	**Dicamba**	**Isoxaben**	**Spinosad**
53	**Glifosato**	**Diclofluanida**	**Dichlormid**	**Lufenuron**	**Spirotetramat**
54	**Glufosinate ammonium**	**Didecyldimethylammonium chloride**	**Didecyldimethylammonium chloride**	**Malathion**	**Teflubenzuron**
55	**Glyphosate**	**Difenoconazole**	**Difenoconazole**	**Mancozeb**	**Thiamethoxam**
56	**Haloxifop**	**Diflubenzuron**	**Diflubenzuron**	**Mepiquat**	**Triadimefon**
57	**Hexythiazox**	**Difluoroacetic acid**	**Diflufenzopyr**	**Metalaxyl**	**Triadimenol**
58	**Imazalil**	**Dimethomorph**	**Difluoroacetic acid (DFA)**	**Methoprene**	**Triflumizole**
59	**Imidacloprid**	**Dinocap**	**Dimethenamid**	**Pirimicarb**	
60	**Indoxacarb**	**Dinotefuran**	**Dimethoate**	**Pirimiphos-methyl**	
61	**Isopyrazam**	**Dithianon**	**Diquat dibromide**	**Propamocarb**	
62	**Lambda-Cyhalothrin**	**Diuron**	**Disulfoton**	**Propiconazole**	
63	**Mancozeb**	**Emamectin benzoate**	**Emamectin Benzoate**	**Propineb**	
64	**Metconazole**	**Ethephon**	**Epoxiconazole**	**Pyrethrins**	
65	**Metiram**	**Ethirimol**	**EPTC**	**Spinetoram**	

66	Myclobutanyl	Ethoprophos	Esfenvalerate	Spinosad	
67	*O*-ethylphosphonate	Etofenprox	Ethoprop	Sulfuryl fluoride	
68	Oxamyl	Etoxazole	Ethoprophos	Tefluthrin	
69	Oxyfluorfen	Famoxadone	Etofenprox	Tetraconazole	
70	Paclobutrazol	Fenamidone	Fenoxaprop-P	Thiabendazole	
71	Paraquat	Fenamiphos	Fipronil		
72	Phosphine	Fenarimol	Flubendiamide		
73	Piraclostrobin	Fenazaquin	Fludioxonil		
74	Pirimetanil	Fenbuconazole	Flufenacet		
75	Propiconazole	Fenbutatin oxide	Flumioxazin		
76	Pyrethrins	Fenhexamide	Fluopyram		
77	Pyridaben	Fenoxaprop-P	Fluoxastrobin		
78	Pyrimethanil	Fenoxycarb	Flupyradifurone		
79	Pyriproxyfen	Fenpropathrin	Fluroxypyr		
80	Saflufenacil	Fenpyrazamine	Fluthiacet-methyl		
81	Spinosad	Fenpyroximate	Flutriafol		
82	Spirodiclofen	Fenvalerate	Fluxapyroxad		
83	Spirotetramat	Fipronil	Furfural		
84	Spiroxamine	Flazasulfuron	Gamma Cyhalothrin		
85	Tebuconazole	Fluazifop-Butyl	Glufosinate-Ammonium		
86	Tefluthrin	Fluazifop-P	Glyphosate		
87	Terbufos	Flubendiamide	Halosulfuron-methyl		
88	Thiabendazole	Fludioxonil	Heptachlor		
89	Thiophanate-methyl	Flufenoxuron	Hexachlorocyclohexane		
90	Thiram	Fluopicolide	Hexythiazox		
91	Tiametoxam	Fluopyram	Hydrogen cyanide		
92	Triadimefon	Flupyradifurone	Imazapic		

93	**Triadimenol**	**Fluquinconazole**	**Imazapyr**		
94	**Trifloxistrobin**	**Flusilazol**	**Imidacloprid**		
95		**Flutriafol**	**Indoxacarb**		
96		**Fluxapyroxad**	**Ipconazole**		
97		**Folpet**	**Isoxaben**		
98		**Forchlorfenuron**	**Isoxadifen-ethyl**		
99		**Formetanate**	**Isoxaflutole**		
100		**Fosetyl-Al**	**Lambda Cyhalothrin**		
101		**Fosmet**	**Linuron**		
102		**Furfural**	**Lufenuron**		
103		**Glufosinate ammonium**	**Malathion**		
104		**Glyphosate**	**Mancozeb**		
105		**Haloxifop**	**MCPA**		
106		**Hexythiazox**	**Mesotrione**		
107		**Hymexazol**	**Metalaxyl**		
108		**Imidacloprid**	**Metaldehyde**		
109		**Indaziflam**	**Metconazole**		
110		**Indoxacarb**	**Methidathion**		
111		**Iprodione**	**Methiocarb**		
112		**Iprovalicarb**	**Methomyl**		
113		**Isofetamid**	**Methoprene**		
114		**Isoxaben**	**Methoxyfenozide**		
115		**Kresoxim methyl**	**Metiram**		
116		**Lambda-Cyhalothrin**	**Metolachlor**		
117		**Linuron**	**Metribuzin**		
118		**Lufenuron**	**Nicosulfuron**		

119		**Malathion**	**Nitrapyrin**		
120		**Mancozeb**	**Novaluron**		
121		**Mandipropamid**	**Oxydemeton-methyl**		
122		**Mefenoxam**	**Paraquat**		
123		**Mepanipyrim**	**Paraquat dichloride**		
124		**Mepiquat**	**Pendimethalin**		
125		**Mepiquat chloride**	**Penflufen**		
126		**Meptyldinocap**	**Penthiopyrad**		
127		**Metaflumizone**	**Permethrin**		
128		**Metalaxyl**	**Phorate**		
129		**Methaldeide**	**Picloram**		
130		**Methidation**	**Picoxystrobin**		
131		**Methiocarb**	**Pirimicarb**		
132		**Methomyl**	**Pirimiphos-methyl**		
133		**Methoxyfenozide**	**Propargite**		
134		**Methyl tiophanate**	**Propiconazole**		
135		**Metrafenone**	**Prosulfuron**		
136		**Myclobutanil**	**Prothioconazole**		
137		**Napropamide**	**Pyraclostrobin**		
138		**Oxadiazon**	**Pyrethrins**		
139		**Oxamyl**	**Pyriproxyfen**		
140		**Oxyfluorfen**	**Pyroxasulfone**		
141		**Paclobutrazol**	**Quintozene**		
142		**Paration-Metilo**	**Saflufenacil**		
143		**Penconazole**	**Sedaxane**		
144		**Permetrin**	**Sethoxydim**		
145		**Pirimetanil**	**Simazine**		
146		**Prochloraz**	**S-metolachlor**		

147		**Propaquizafop**	**Spinetoram**		
148		**Propargite**	**Spinosad**		
149		**Propiconazole**	**Spiromesifen**		
150		**Propineb**	**Spirotetramat**		
151		**Proquinazid**	**Sulfuryl fluoride**		
152		**Pyraclostrobin**	**Tau-Fluvalinate**		
153		**Pyraflufen-ethyl**	**Tebuconazole**		
154		**Pyrethrins**	**Tefluthrin**		
155		**Pyridaben**	**Tembotrione**		
156		**Pyrimethanil**	**Terbufos**		
157		**Pyriofenone**	**Terbuthylazine**		
158		**Pyriproxifen**	**Tetraconazole**		
159		**Quinoxyfen**	**Thiabendazole**		
160		**Quizalafop-P-Tefuryl**	**Thiamethoxam**		
161		**Saflufenacil**	**Thiencarbazone-methyl**		
162		**Sethoxydim**	**Thiodicarb**		
163		**Simazine**	**Thiram**		
164		**Spinetoram**	**Topramezone**		
165		**Spinosad**	**Triadimenol**		
166		**Spirodiclofen**	**Trifloxystrobin**		
167		**Spirotetramat**	**Triflumuron**		
168		**Spiroxamine**	**Triticonazole**		
169		**Sulfoxaflor**	**Zeta-Cypermethrin**		
170		**Tau-Fluvalinate**			
171		**Tebuconazole**			
172		**Tebufenozide**			
173		**Tebufenpyrad**			
174		**Tefluthrin**			

175		**Terbuthylazine**			
176		**Tetraconazole**			
177		**Thiabendazole**			
178		**Thiamethoxam**			
179		**Tolfenpyrad**			
180		**Tolyfluanid**			
181		**Triadimefon**			
182		**Triadimenol**			
183		**Trifloxistrobin**			
184		**Triflumizole**			
185		**Triflumuron**			
186		**Valifenalate**			
187		**Zoxamide**			

N°	CEBOLLA	TOMATE	ZANAHORIA	ZAPALLO	ARVEJA
1	**Acetamiprid**	**5-Ethoxy-3-(trichloromethyl)-1,2,4-thiadiazole**	**2,4-D**	**Abamectin**	**Abamectin**
2	**Aldicarb**	**8-hydroxyquinoline**	**Aclonifen**	**Acequinocyl**	**Acetamiprid**
3	**Ametoctradin**	**Abamectin**	**Alpha-Cypermethrin**	**Acetamiprid**	**Acetochlor**
4	**Azadirachtin**	**Acephate**	**Azadirachtin**	**Acibenzolar-S-methyl**	**Alpha-Cypermethrin**
5	**Azoxystrobin**	**Acequinocyl**	**Azoxystrobin**	**Acrinathrin**	**Azadirachtin**
6	**Benalaxyl**	**Acetamiprid**	**Benoxacor**	**Aldrin**	**Azoxystrobin**
7	**Bentazone**	**Acibenzolar-S-methyl**	**Bensulide**	**Alpha-Cypermethrin**	**Benoxacor**
8	**Benzalkonium chloride**	**Acrinathrin**	**Benzalkonium chloride**	**Ametoctradin**	**Bentazone**
9	**Boscalid**	**Ametoctradin**	**Beta-cyfluthrin**	**Azadirachtin**	**Benzalkonium chloride**
10	**Bromide ion**	**Amisulbrom**	**Bifenthrin**	**Azoxystrobin**	**Beta-cyfluthrin**
11	**Captan**	**Amitraz**	**Boscalid**	**Benoxacor**	**Bifenazate**
12	**Carbetamide**	**Azadirachtin**	**Bromide ion**	**Bensulide**	**Bifenthrin**
13	**Carboxin**	**Azinfos-Metilo**	**Captan**	**Benzalkonium chloride**	**Boscalid**

14	**Chlordecone**	**Azoxystrobin**	**Carbaryl**	**Benzovindiflupyr**	**Bromide ion**
15	**Chloridazon**	**Benalaxyl**	**Carbendazim**	**Beta-cyfluthrin**	**Bupirimate**
16	**Chlorothalonil**	**Benoxacor**	**Carbetamide**	**Bifenazate**	**Buprofezin**
17	**Chlorpyrifos**	**Benthiavalicarb**	**Carboxin**	**Bifenthrin**	**Captan**
18	**Ciantraniliprol**	**Benzalkonium chloride**	**Carfentrazone-ethyl**	**Boscalid**	**Carbetamide**
19	**Cicloxidim**	**Benzovindiflupyr**	**Chlorantraniliprole**	**Bromide ion**	**Carboxin**
20	**Cipermetrin**	**Beta-cyfluthrin**	**Chlordecone**	**Bupirimate**	**Carfentrazone-ethyl**
21	**Ciromazina**	**Bifenazate**	**Chlorothalonil**	**Buprofezin**	**Chlorantraniliprole**
22	**Clethodim**	**Bifenthrin**	**Chlorpyrifos**	**Captan**	**Chlordecone**
23	**Clopyralid**	**Bitertanol**	**Clethodim**	**Carbaryl**	**Chlorothalonil**
24	**Clorpirifos**	**Boscalid**	**Clopyralid**	**Carbetamide**	**Chlorpyrifos**
25	**Copper Oxychloride**	**Bromide ion**	**Clothianidin**	**Carboxin**	**Clethodim**
26	**Cyantraniliprole**	**Bupirimate**	**Cyantraniliprole**	**Carfentrazone-ethyl**	**Clomazone**
27	**Cycloxydim**	**Buprofezin**	**Cyazofamid**	**Chlorantraniliprole**	**Clopyralid**
28	**Cyhalothrin**	**Captan**	**Cycloxydim**	**Chlordecone**	**Cycloxydim**
29	**Cymoxanil**	**Carbaryl**	**Cyfluthrin**	**Chlorothalonil**	**Cyfluthrin**
30	**Cypermethrin**	**Carbendazim**	**Cyprodinil**	**Chlorpyrifos**	**Cypermethrin**
31	**Cyproconazole**	**Carbetamide**	**Dazomet**	**Clethodim**	**Cyproconazole**
32	**Cyprodinil**	**Carboxin**	**DDT**	**Clofentezine**	**Cyprodinil**
33	**Deltamethrin**	**Chlorantraniliprole**	**Deltamethrin**	**Clomazone**	**Cyromazine**
34	**Diazinon**	**Chlordecone**	**Diazinon**	**Clopyralid**	**Deltamethrin**
35	**Dichloran**	**Chloridazon**	**Dichloran**	**Clothianidin**	**Diazinon**
36	**Diclobenil**	**Chlorothalonil**	**Dichlormid**	**Cryolite**	**Dichlormid**
37	**Diclofluanida**	**Chlorpyrifos**	**Diclofop**	**Cyantraniliprole**	**Diclofop**
38	**Diclofop**	**Chlorpyrifos-methyl**	**Didecyldimethylammonium chloride**	**Cyazofamid**	**Didecyldimethylammonium chloride**

39	**Dicloran**	**Clethodim**	**Difenoconazole**	**Cyflufenamid**	**Difenoconazole**
40	**Didecyldimethylammonium chloride**	**Clofentezine**	**Diflubenzuron**	**Cyfluthrin**	**Difluoroacetic acid (DFA)**
41	**Difenoconazole**	**Clopyralid**	**Difluoroacetic acid (DFA)**	**Cymoxanil**	**Dimethoate**
42	**Difluoroacetic acid (DFA)**	**Clorpirifos-Metilo**	**Diquat dibromide**	**Cypermethrin**	**Dimethomorph**
43	**Dimetenamid-P**	**Clothianidin**	**Dithianon**	**Cyprodinil**	**Diquat**
44	**Dimethoate**	**Copper Oxide**	**EPTC**	**Cyromazine**	**Diquat dibromide**
45	**Dimethomorph**	**Copper Oxychloride**	**Esfenvalerate**	**Dazomet**	**Disulfoton**
46	**Dinotefuran**	**Cyazofamid**	**Ethofumesate**	**Deltamethrin**	**Dithianon**
47	**Ethoprophos**	**Cycloxydim**	**Etofenprox**	**Diazinon**	**EPTC**
48	**Etofenprox**	**Cyflumetofen**	**Fenamidone**	**Dichlormid**	**Esfenvalerate**
49	**Fenamidone**	**Cyfluthrin**	**Fenoxaprop-P**	**Didecyldimethylammonium chloride**	**Ethalfluralin**
50	**Fenhexamid**	**Cymoxanil**	**Flonicamid**	**Dieldrin**	**Ethirimol**
51	**Fenoxaprop-P**	**Cypermethrin**	**Fluazifop-P**	**Difenoconazole**	**Etofenprox**
52	**Fenoxaprop-P-Ethyl**	**Cyprodinil**	**Fluazifop-P-butyl**	**Difluoroacetic acid (DFA)**	**Fenoxaprop-P**
53	**Fipronil**	**Cyromazine**	**Fluazinam**	**Dimethenamid**	**Fenpropathrin**
54	**Fluazifop-Butyl**	**Dazomet**	**Fludioxonil**	**Dimethenamid-P**	**Flonicamid**
55	**Fluazifop-P**	**DCPA**	**Fluensulfone**	**Dimethomorph**	**Fluazifop-P**
56	**Fludioxonil**	**Deltamethrin**	**Fluopicolide**	**Dinotefuran**	**Fluazinam**
57	**Fluopicolide**	**Diazinon**	**Fluopyram**	**Diquat dibromide**	**Flubendiamide**
58	**Fluopyram**	**Dichlormid**	**Flupyradifurone**	**Emamectin**	**Fludioxonil**
59	**Flutolanil**	**Diclofluanida**	**Fluxapyroxad**	**Esfenvalerate**	**Flumioxazin**
60	**Fluxapyroxad**	**Dicloran**	**Furfural**	**Ethalfluralin**	**Fluopyram**
61	**Folpet**	**Didecyldimethylammonium chloride**	**Glufosinate-Ammonium**	**Ethirimol**	**Fluoride**
62	**Fosetyl**	**Diethofencarb**	**Glyphosate**	**Etofenprox**	**Flupyradifurone**
63	**Fosetyl-Al**	**Difenoconazole**	**Haloxyfop**	**Etoxazole**	**Fluxapyroxad**
64	**Furfural**	**Difluoroacetic acid (DFA)**	**Hexythiazox**	**Famoxadone**	**Fomesafen**

65	**Glufosinato-Amonio**	**Dimethoate**	**Imidacloprid**	**Fenamidone**	**Fosetyl-Al**
66	**Glyphosate**	**Dimethomorph**	**Iprodione**	**Fenarimol**	**Furfural**
67	**Haloxyfop**	**Dinocap**	**Isopyrazam**	**Fenbuconazole**	**Gamma Cyhalothrin**
68	**Hexythiazox**	**Dinotefuran**	**Isoxaben**	**Fenoxaprop-P**	**Glufosinate-ammonium**
69	**Hymexazol**	**Dithianon**	**Linuron**	**Fenpropathrin**	**Glyphosate**
70	**Imidacloprid**	**Emamectin Benzoate**	**Malathion**	**Flonicamid**	**Halosulfuron-methyl**
71	**Ioxynil**	**Endosulfan**	**Maleic hydrazide**	**Fluazinam**	**Haloxyfop**
72	**Iprodione**	**Esfenvalerate**	**Mancozeb**	**Flubendiamide**	**Hexythiazox**
73	**Iprovalicarb**	**Ethephon**	**Mefenoxam**	**Fludioxonil**	**Imazamox**
74	**Kresoxim Methyl**	**Ethirimol**	**Metalaxyl**	**Fluensulfone**	**Imazethapyr**
75	**Lambda-Cyhalothrin**	**Etofenprox**	**Metaldehyde**	**Flumioxazin**	**Imidacloprid**
76	**Linuron**	**Etoprofos**	**Methomyl**	**Fluopicolide**	**Inorganic bromide resulting from fumigation with methyl bromide**
77	**Malathion**	**Etoxazole**	**Methoxyfenozide**	**Fluopyram**	**Ipconazole**
78	**Maleic hydrazide**	**Famoxadone**	**Metribuzin**	**Fluoxastrobin**	**Iprodione**
79	**Mancozeb**	**Fenamidone**	**Myclobutanyl**	**Flupyradifurone**	**Isoxaben**
80	**Mandipropamid**	**Fenamiphos**	**Novaluron**	**Flutriafol**	**Lambda Cyhalothrin**
81	**Metalaxyl**	**Fenazaquin**	**O-phenylphenol**	**Fluxapyroxad**	**Linuron**
82	**Methidathion**	**Fenbuconazole**	**Oxamyl**	**Folpet**	**Lufenuron**
83	**Methiocarb**	**Fenbutatin oxide**	**Paraquat dichloride**	**Fomesafen**	**Malathion**
84	**Methomyl**	**Fenhexamid**	**Pendimethalin**	**Formetanate**	**MCPA**
85	**Metiram**	**Fenoxaprop-P**	**Penthiopyrad**	**Fosetyl-Al**	**MCPB**
86	**Myclobutanyl**	**Fenpropathrin**	**Permethrin**	**Furfural**	**Mefenoxam**
87	**Oxadiazon**	**Fenpyrazamine**	**Pirimicarb**	**Glyphosate**	**Metalaxyl**
88	**Oxyfluorfen**	**Fenpyroximate**	**Prometryn**	**Halosulfuron-methyl**	**Metaldehyde**
89	**Pendimethalin**	**Fenvalerate**	**Propaquizafop**	**Hexythiazox**	**Methidathion**
90	**Penthiopyrad**	**Fipronil**	**Propiconazole**	**Imidacloprid**	**Methiocarb**
91	**Permethrin**	**Flonicamid**	**Prosulfocarb**	**Indoxacarb**	**Methomyl**

92	**Picoxystrobin**	**Fluazifop-P**	**Prothioconazole**	**Iprodione**	**Methoxyfenozide**
93	**Pirimicarb**	**Fluazinam**	**Pyraclostrobin**	**Isopyrazam**	**Metolachlor**
94	**Prochloraz**	**Flubendiamide**	**Pyrimethanil**	**Isoxaben**	**Metribuzin**
95	**Procymidone**	**Fludioxonil**	**Pyriproxyfen**	**Kresoxim-methyl**	**Naled**
96	**Propamocarb**	**Fluensulfone**	**Quizalofop**	**Lambda Cyhalothrin**	**Oxathiapiprolin**
97	**Propaquizafop**	**Flufenoxuron**	**Sethoxydim**	**Lufenuron**	**Paraquat dichloride**
98	**Propiconazole**	**Fluopicolide**	**S-metolachlor**	**Malathion**	**Parathion-Methyl**
99	**Propineb**	**Fluopyram**	**Spinetoram**	**Mancozeb**	**Penconazole**
100	**Prosulfocarb**	**Fluoxastrobin**	**Spinosad**	**Mandipropamid**	**Pendimethalin**
101	**Prothioconazole**	**Flupyradifurone**	**Sulfoxaflor**	**Mefenoxam**	**Penflufen**
102	**Pyraclostrobin**	**Flutolanil**	**Tau-Fluvalinate**	**Metalaxyl**	**Penthiopyrad**
103	**Pyrethrins**	**Flutriafol**	**Tebuconazole**	**Methiocarb**	**Phosmet**
104	**Pyrimethanil**	**Fluxapyroxad**	**Tefluthrin**	**Methomyl**	**Phosphine**
105	**Pyriproxifen**	**Folpet**	**Tepraloxydim**	**Methoxyfenozide**	**Piperonyl Butoxide**
106	**Quizalafop-P-Tefuryl**	**Fomesafen**	**Thiabendazole**	**Methyl Thiophanate**	**Pirimicarb (R)**
107	**Quizalofop**	**Formetanate**	**Thiacloprid**	**Metiram**	**Propineb**
108	**Spinetoram**	**Fosetyl-Al**	**Thiamethoxam**	**Metrafenone**	**Pyraclostrobin**
109	**Spinosad**	**Furfural**	**Trifloxystrobin**	**Myclobutanil**	**Pyrethrins**
110	**Spirotetramat**	**Gamma Cyhalothrin**	**Trifluralin**	**Naled**	**Pyrimethanil**
111	**Sulfoxaflor**	**Haloxyfop-R**	**Zeta-Cypermethrin**	**Novaluron**	**Pyriproxyfen**
112	**Tebuconazole**	**Hexythiazox**		**Oxamyl**	**Quintozene**
113	**Tefluthrin**	**Hymexazol**		**Oxathiapiprolin**	**Quizalofop**
114	**Tepraloxydim**	**Imazalil**		**Oxydemeton-methyl**	**Quizalofop-ethyl**
115	**Thiabendazole**	**Imidacloprid**		**Paraquat dichloride**	**Saflufenacil**
116	**Triadimefon**	**Indoxacarb**		**Penconazole**	**Sethoxydim**
117	**Triadimenol**	**Iprodione**		**Penthiopyrad**	**S-metolachlor**

118	**Trifloxystrobin**	**Iprovalicarb**		**Permethrin**	**Spinetoram**
119		**Isopyrazam**		**Pirimicarb**	**Spinosad**
120		**Kresoxim-methyl**		**Propamocarb**	**Spiromesifen**
121		**Lambda Cyhalothrin**		**Propamocarb hydrochloride**	**Spirotetramat**
122		**Lufenuron**		**Propineb**	**Sulfentrazone**
123		**Malation**		**Propyzamide**	**Sulfuryl fluoride**
124		**Mancozeb**		**Prothioconazole**	**Tau-Fluvalinate**
125		**Mandipropamid**		**Pymetrozine**	**Tefluthrin**
126		**Mefenoxam**		**Pyraclostrobin**	**Terbuthylazine**
127		**Mepanipyrim**		**Pyrethrins**	**Thiabendazole**
128		**Metaflumizone**		**Pyridalyl**	**Thiacloprid**
129		**Metalaxyl**		**Pyrimethanil**	**Thiamethoxam**
130		**Metaldehyde**		**Pyriproxyfen**	**Thiram**
131		**Methiocarb**		**Quinoxyfen**	**Triadimenol**
132		**Methomyl**		**Quizalofop, incl. quizalfop-P**	**Tri-Allate**
133		**Methoxyfenozide**		**Sethoxydim**	**Trifloxystrobin**
134		**Methyl Thiophanate**		**S-metolachlor**	**Trifluralin**
135		**Metidation**		**Spinetoram**	**Zeta-Cypermethrin**
136		**Metiram**		**Spinosad**	
137		**Metolachlor**		**Spiromesifen**	
138		**Metrafenone**		**Spirotetramat**	
139		**Metribuzin**		**Sulfoxaflor**	
140		**Myclobutanil**		**Tebuconazole**	
141		**Naled**		**Tefluthrin**	
142		**Napropamide**		**Tetraconazole**	
143		**Novaluron**		**Thiabendazole**	
144		***O*-ethylphosphonate**		**Thiacloprid**	
145		**o-Phenylphenol and its**		**Thiamethoxam**	

		sodium salt			
146		**Oxamyl**		**Thiophanate-methyl**	
147		**Oxathiapiprolin**		**Triadimefon**	
148		**Penconazole**		**Triadimenol**	
149		**Penthiopyrad**		**Trifloxystrobin**	
150		**Permethrin**		**Triflumizole**	
151		**Phosphine**		**Trifluralin**	
152		**Piperonyl butoxide**		**Zeta-Cypermethrin**	
153		**Pirimicarb**		**Zoxamide**	
154		**Prochloraz**			
155		**Profenofos**			
156		**Propamocarb**			
157		**Propaquizafop**			
158		**Propargita**			
159		**Propiconazole**			
160		**Propineb**			
161		**Proquinazid**			
162		**Pymetrozine**			
163		**Pyraclostrobin**			
164		**Pyrethrins**			
165		**Pyridaben**			
166		**Pyridalyl**			
167		**Pyrimethanil**			
168		**Pyriproxyfen**			
169		**Quintoceno**			
170		**Quizalafop-P-Tefuryl**			
171		**Rimsulfuron**			
172		**S-Ethyl dipropylthiocarbamate**			

173		**S-metolachlor**			
174		**Spinetoram**			
175		**Spinosad**			
176		**Spirodiclofen**			
177		**Spiromesifen**			
178		**Spirotetramat**			
179		**Streptomycin**			
180		**Sulfoxaflor**			
181		**Tau-Fluvalinate**			
182		**Tebuconazol**			
183		**Tebufenozide**			
184		**Tebufenpyrad**			
185		**Teflubenzuron**			
186		**Tefluthrin**			
187		**Tetraconazole**			
188		**Thiabendazole**			
189		**Thiacloprid**			
190		**Thiamethoxam**			
191		**Thiophanate-methyl**			
192		**Tolfenpyrad**			
193		**Tolylfluanid**			
194		**Triadimefon**			
195		**Triadimenol**			
196		**Trifloxistrobin**			
197		**Triflumizole**			
198		**Triflumuron**			
199		**Triforina**			
200		**Valifenalate**			

201		**Ziram**			
202		**Zoxamide**			

N°	FREJOL	HABAS	LENTEJA	PAPA	YUCA
1	**Abamectin**	**Abamectin**	**Acetamiprid**	**1,4-Dimethylnaphthalene**	**2,4-D**
2	**Acephate**	**Acequinocyl**	**Acetochlor**	**1-Naphthaleneacetamide**	**Abamectin**
3	**Acetamiprid**	**Acetamiprid**	**Alpha-Cypermethrin**	**2, 6-Diisopropylnaphthalene (2, 6-DIPN)**	**Acetamiprid**
4	**Aldicarb**	**Alpha-Cypermethrin**	**Azoxystrobin**	**2,4-D**	**Alpha-Cypermethrin**
5	**Alpha-Cypermethrin**	**Azoxystrobin**	**Bentazon**	**Abamectin**	**Ametoctradin**
6	**Azoxystrobin**	**Benoxacor**	**Benzalkonium chloride**	**Acetamiprid**	**Azadirachtin**
7	**Benoxacor**	**Bentazone**	**Benzovindiflupyr**	**Acetochlor**	**Azoxystrobin**
8	**Bentazone**	**Benzalkonium chloride**	**Beta-cyfluthrin**	**Aclonifen**	**Benoxacor**
9	**Benzalkonium chloride**	**Bifenazate**	**Bifenthrin**	**Aldicarb**	**Benzalkonium chloride**
10	**Benzovindiflupyr**	**Bifenthrin**	**Boscalid**	**Alpha-Cypermethrin**	**Benzovindiflupyr**
11	**Beta-cyfluthrin**	**Boscalid**	**Carbaryl**	**Ametoctradin**	**Beta-cyfluthrin**
12	**Bifenazate**	**Bromide ion**	**Chlordecone**	**Azadirachtin**	**Bifenazate**
13	**Bifenthrin**	**Buprofezin**	**Chlorothalonil**	**Azinphos-Methyl**	**Bifenthrin**
14	**Boscalid**	**Captan**	**Clethodim**	**Azoxystrobin**	**Boscalid**
15	**Bromide ion**	**Carboxin**	**Clopyralid**	**Benalaxyl**	**Bromide ion**
16	**Bromuconazole**	**Carfentrazone-ethyl**	**Clothianidin**	**Benoxacor**	**Captan**
17	**Buprofezin**	**Chlorantraniliprole**	**Cycloxydim**	**Bentazone**	**Carbaryl**
18	**Captan**	**Chlordecone (F)**	**Cyfluthrin**	**Benzalkonium chloride**	**Carbetamide**
19	**Carbaryl**	**Chlorothalonil (R)**	**Cyromazine**	**Benzovindiflupyr**	**Carboxin**
20	**Carbendazim**	**Chlorpyrifos**	**Deltamethrin**	**Beta Cyfluthrin**	**Carfentrazone-ethyl**
21	**Carboxin**	**Clethodim**	**Didecyldimethylammonium chloride**	**Bifenazate**	**Chlorantraniliprole**
22	**Carfentrazone-ethyl**	**Clopyralid**	**Difenoconazole**	**Bifenthrin**	**Chlordecone**

23	**Chlorantraniliprole**	**Clothianidin**	**Difluoroacetic acid (DFA)**	**Boscalid**	**Clethodim**
24	**Chlordecone**	**Cyazofamid**	**Diquat**	**Bromide ion**	**Clomazone**
25	**Chlorothalonil**	**Cycloxydim**	**Esfenvalerate**	**Buprofezin**	**Clopyralid**
26	**Chlorpyrifos**	**Cyprodinil**	**Ethalfluralin**	**Captan**	**Clothianidin**
27	**Clethodim**	**Cyromazine**	**Etofenprox**	**Carbaryl**	**Cyantraniliprole**
28	**Clopyralid**	**Deltamethrin**	**Fenoxaprop-P**	**Carboxin**	**Cyazofamid**
29	**Clothianidin**	**Dichlormid**	**Fluazifop-P**	**Carfentrazone-ethyl**	**Cycloxydim**
30	**Cyantraniliprole**	**Didecyldimethylammonium chloride**	**Fluazinam**	**Chlorantraniliprole**	**Cyfluthrin**
31	**Cycloxydim**	**Difluoroacetic acid (DFA)**	**Flubendiamide**	**Chlordecone**	**Cyprodinil**
32	**Cyfluthrin**	**Diquat**	**Fludioxonil**	**Chlorothalonil**	**Deltamethrin**
33	**Cyproconazole**	**Diquat dibromide**	**Flumioxazin**	**Chlorpropham**	**Dichlormid**
34	**Cyprodinil**	**EPTC**	**Fluopyram**	**Chlorpyrifos**	**Diclofop**
35	**Cyromazine**	**Etofenprox**	**Flupyradifurone**	**Chlorpyrifos-Methyl**	**Didecyldimethylammonium chloride**
36	**Deltamethrin**	**Fenamidone**	**Fluxapyroxad**	**Clethodim**	**Difenoconazole**
37	**Dichlormid**	**Fenoxaprop-P**	**Furfural**	**Clopyralid**	**Difluoroacetic acid (DFA)**
38	**Didecyldimethylammonium chloride**	**Fluazifop-P**	**Gamma Cyhalothrin**	**Clothianidin**	**Dimethenamid**
39	**Difenoconazole**	**Fluazinam**	**Glyphosate**	**Copper Oxide**	**Dinotefuran**
40	**Diflubenzuron**	**Flubendiamide**	**Hexythiazox**	**Copper Oxychloride**	**Diquat dibromide**
41	**Difluoroacetic acid (DFA)**	**Fludioxonil**	**Imazamox**	**Cyantraniliprole**	**Etofenprox**
42	**Dimethenamid-P**	**Fluopyram**	**Imazapyr**	**Cyazofamid**	**Fenamidone**
43	**Dimethoate**	**Fluoride**	**Imidacloprid**	**Cycloxydim**	**Fenoxaprop-P**
44	**Diquat**	**Flupyradifurone**	**Iprodione**	**Cyfluthrin**	**Fenpyroximate**
45	**Diquat dibromide**	**Fluxapyroxad**	**Lambda Cyhalothrin**	**Cyhalothrin**	**Flonicamid**
46	**Disulfoton**	**Furfural**	**Linuron**	**Cymoxanil**	**Fluazinam**

47	**Ethoprophos**	**Gamma Cyhalothrin**	**Malathion**	**Cypermethrin**	**Fludioxonil**
48	**Etofenprox**	**Glufosinate-ammonium**	**MCPA**	**Cyprodinil**	**Fluensulfone**
49	**Fenoxaprop-P**	**Glyphosate**	**Metaldehyde**	**Cyromazine**	**Flumioxazin**
50	**Fenoxaprop-P-Ethyl**	**Halosulfuron-methyl**	**Metamitron**	**Deltamethrin**	**Fluopicolide**
51	**Fenpyroximate**	**Haloxyfop**	**Metconazole**	**Diazinon**	**Fluopyram**
52	**Fenvalerate**	**Hexythiazox**	**Methomyl**	**Dichlormid**	**Fluoxastrobin**
53	**Fluazifop-Butyl**	**Imazethapyr**	**Methoxyfenozide**	**Diclofop**	**Flupyradifurone**
54	**Fluazifop-P**	**Imidacloprid**	**Paraquat dichloride**	**Didecyldimethylammonium chloride**	**Fluxapyroxad**
55	**Fluazinam**	**Indoxacarb**	**Pendimethalin**	**Difenoconazole**	**Furfural**
56	**Flubendiamide**	**Ipconazole**	**Penthiopyrad**	**Difluoroacetic acid (DFA)**	**Glyphosate**
57	**Fludioxonil**	**Iprodione**	**Phosmet**	**Dimethenamid**	**Halosulfuron-methyl**
58	**Flumioxazin**	**Lambda Cyhalothrin**	**Picoxystrobin**	**Dimethenamid-P**	**Hexythiazox**
59	**Fluopyram**	**Malathion**	**Pirimicarb**	**Dimethipin**	**Hymexazol**
60	**Fluoride**	**Mancozeb**	**Prothioconazole**	**Dimethoate**	**Imazosulfuron**
61	**Flupyradifurone**	**MCPA and MCPB**	**Pyraclostrobin**	**Dimethomorph**	**Imidacloprid**
62	**Flutolanil**	**Mefenoxam**	**Pyrethrins**	**Dinotefuran**	**Indoxacarb**
63	**Fluxapyroxad**	**Metalaxyl**	**Pyrimethanil**	**Diquat**	**Lambda Cyhalothrin**
64	**Furfural**	**Metaldehyde**	**Quizalofop, incl. quizalfop-P**	**Diquat dibromide**	**Lenacil**
65	**Gamma Cyhalothrin**	**Metamitron**	**Quizalofop-ethyl**	**Dithianon**	**Linuron**
66	**Glufosinate-ammonium**	**Metconazole**	**Saflufenacil**	**Endosulfan**	**Mandipropamid**
67	**Glyphosate**	**Methomyl**	**Sedaxane**	**Endothall**	**Mefenoxam**
68	**Haloxyfop**	**Methoxyfenozide**	**Sethoxydim**	**EPTC**	**Metalaxyl**
69	**Hexythiazox**	**Metiram**	**Spinetoram**	**Esfenvalerate**	**Metconazole**
70	**Imazalil**	**Metolachlor**	**Spinosad**	**Ethalfluralin**	**Methomyl**
71	**Imazamox**	**Naled**	**Spiromesifen**	**Ethephon**	**Methoxyfenozide**
72	**Imazethapyr**	**Novaluron**	**Spirotetramat**	**Ethoprop**	**Metribuzin**

73	**Imidacloprid**	**Paraquat dichloride**	**Sulfentrazone**	**Ethoprophos**	**Myclobutanyl**
74	**Indoxacarb**	**Pendimethalin**	**Tebuconazole**	**Etofenprox**	**Novaluron**
75	**Ipconazole**	**Penflufen**	**Tefluthrin**	**Famoxadone**	**Oxamyl**
76	**Iprodione**	**Pentachloronitrobenzene**	**Tepraloxydim**	**Fenamidone**	**Oxathiapiprolin**
77	**Lambda Cyhalothrin**	**Penthiopyrad**	**Thiamethoxam**	**Fenazaquin**	**Paraquat dichloride**
78	**Linuron**	**Phorate**	**Topramezone**	**Fenoxaprop-P**	**Penflufen**
79	**Lufenuron**	**Phosphine**	**Tri-Allate**	**Fenpyroxi Mate**	**Penthiopyrad**
80	**Malathion**	**Piperonyl Butoxide**	**Trifloxystrobin**	**Fentin hydroxide**	**Pirimicarb**
81	**MCPA and MCPB**	**Pirimicarb**	**Zeta-Cypermethrin**	**Fenvalerate**	**Propaquizafop**
82	**Mefenoxam**	**Propiconazole**		**Fipronil**	**Pymetrozine**
83	**Metalaxyl**	**Propineb**		**Flonicamid**	**Pyraclostrobin**
84	**Metaldehyde**	**Prothioconazole**		**Fluazifop-Butyl**	**Pyrimethanil**
85	**Metamitron**	**Pyraclostrobin**		**Fluazifop-P**	**Pyriproxyfen**
86	**Metconazole**	**Pyrethrins**		**Fluazinam**	**Quizalofop, incl. quizalfop-P**
87	**Methidathion**	**Pyrimethanil (R)**		**Fludioxonil**	**Sethoxydim**
88	**Methomyl**	**Pyriproxyfen**		**Fluensulfone**	**S-metolachlor**
89	**Methoxyfenozide**	**Quizalofop**		**Flufenacet**	**Spinetoram**
90	**Metolachlor**	**Quizalofop-ethyl**		**Flumioxazin**	**Spinosad**
91	**Novaluron**	**Saflufenacil**		**Fluopicolide**	**Spiromesifen**
92	**Oxamyl**	**Sethoxydim**		**Fluopyram**	**Spirotetramat**
93	**Paraquat dichloride**	**S-metolachlor**		**Fluoroglycofene**	**Sulfentrazone**
94	**Parathion-Methyl**	**Spinetoram**		**Fluoxastrobin**	**Sulfoxaflor**
95	**Penconazole**	**Spinosad**		**Flupyradifurone**	**Tebufenozide**
96	**Pendimethalin**	**Spiromesifen**		**Flutolanil**	**Tefluthrin**
97	**Penflufen**	**Spirotetramat**		**Fluxapyroxad**	**Thiabendazole**
98	**Penthiopyrad**	**Streptomycin**		**Folpet**	**Thiamethoxam**

99	**Permethrin**	**Sulfoxaflor**		**Fomesafen**	**Thiram**
100	**Pesticide**	**Sulfuryl fluoride**		**Fosetyl-Aluminum**	**Trifloxystrobin**
101	**Phorate**	**Tebuconazole**		**Furfural**	**Trifluralin**
102	**Phosphine**	**Tefluthrin**		**Glufosinate-Ammonium**	**Zeta-Cypermethrin**
103	**Picoxystrobin**	**Tepraloxydim**		**Glyphosate**	**Zoxamide**
104	**Pirimicarb (R)**	**Thiabendazole**		**Halosulfuron-methyl**	
105	**Prochloraz**	**Thiacloprid**		**Hexythiazox**	
106	**Propaquizafop**	**Thiamethoxam**		**Imazalil**	
107	**Propargite**	**Topramezone**		**Imazosulfuron**	
108	**Propiconazole**	**Trifluralin**		**Imidacloprid**	
109	**Prothioconazole**	**Trinexapac**		**Indoxacarb**	
110	**Pyraclostrobin**	**Zeta-Cypermethrin**		**Iprodione**	
111	**Pyrethrins**			**Iprovalicarb**	
112	**Pyrimethanil**			**Lambda Cyhalothrin**	
113	**Pyriproxyfen**			**Linuron**	
114	**Quizalofop, incl. quizalfop-P**			**Lufenuron**	
115	**Quizalofop-P-Tefuryl**			**Malathion**	
116	**Saflufenacil**			**Maleic Hydrazide**	
117	**Sedaxane**			**Mancozeb**	
118	**Sethoxydim**			**Mandipropamid**	
119	**S-metolachlor**			**Mefenoxam**	
120	**Spinetoram**			**Metaflumizone**	
121	**Spinosad**			**Metalaxyl**	
122	**Spirotetramat**			**Metaldehyde**	
123	**Sulfentrazone**			**Metconazole**	
124	**Sulfoxaflor**			**Methamidophos**	

125	**Sulfuryl fluoride**			**Methidathion**	
126	**Tebuconazole**			**Methiocarb**	
127	**Tefluthrin**			**Methomyl**	
128	**Tepraloxydim**			**Metiram**	
129	**Thiabendazole**			**Metolachlor**	
130	**Thiacloprid**			**Metribuzin**	
131	**Thiamethoxam**			**Myclobutanyl**	
132	**Thiodicarb**			**Napropamide**	
133	**Thiram**			**Novaluron**	
134	**Tolclofos Methyl**			**Oxamyl**	
135	**Topramezone**			**Oxathiapiprolin**	
136	**Triadimenol**			**Oxydemeton-Methyl**	
137	**Trifloxystrobin**			**Paraquat dichloride**	
138	**Triflumizole**			**Parathion-Methyl**	
139	**Triflumuron**			**Penconazole**	
140	**Trifluralin**			**Pencycuron**	
141	**Trinexapac**			**Pendimethalin**	
142	**Zeta-Cypermethrin**			**Penflufen**	
143				**Pentachloronitrobenzene**	
144				**Penthiopyrad**	
145				**Permethrin**	
146				**Phorate**	
147				**Phosmet**	
148				**Piperonyl Butoxide**	
149				**Pirimicarb**	
150				**Prochloraz**	
151				**Propamocarb**	
152				**Propamocarb hydrochloride**	

153				**Propaquizafop**	
154				**Propargite**	
155				**Propineb**	
156				**Prothioconazole**	
157				**Pymetrozine**	
158				**Pyraclostrobin**	
159				**Pyraflufen-ethyl**	
160				**Pyrethrins**	
161				**Pyridaben**	
162				**Pyrimethanil**	
163				**Pyriproxyfen**	
164				**Quizalafop-P-Tefuryl**	
165				**Quizalofop, incl. quizalfop-P**	
166				**Rimsulfuron**	
167				**Sedaxane**	
168				**Sethoxydim**	
169				**S-metolachlor**	
170				**Spinetoram**	
171				**Spinosad**	
172				**Spiromesifen**	
173				**Spirotetramat**	
174				**Streptomycin**	
175				**Sulfentrazone**	
176				**Sulfoxaflor**	
177				**Tebuconazole**	
178				**Teflubenzuron**	
179				**Tefluthrin**	
180				**Tepraloxydim**	

181				**Terbuthylazine**	
182				**Thiabendazole**	
183				**Thiacloprid**	
184				**Thiamethoxam**	
185				**Thiophanate-methyl**	
186				**Thiram**	
187				**Tolclofos-Methyl**	
188				**Tolfenpyrad**	
189				**Triadimenol**	
190				**Trifloxystrobin**	
191				**Triflumuron**	
192				**Trifluralin**	
193				**Zeta-Cypermethrin**	
194				**Zinc phosphide**	
195				**Ziram**	
196				**Zoxamide**	

Cuadro 3:
INGREDIENTES ACTIVOS DE PLAGUICIDAS QUÍMICOS DE USO AGRÍCOLA PROHIBIDOS

N°	Plaguicidas Agricolas Prohibidos	Año (Prohibición)
1	Aldrin	1991
2	Endrin	1991
3	Dieldrin	1991
4	BHC/HCH	1991
5	Canfecloro/Toxafeno	1991
6	2,4,5-T	1991
7	DDT	1991
8	Parathion etílico	2000
9	Parathion metílico	2000
10	Monocrotofos	2004
11	Binapacril	2000
12	Dinoseb	1999
13	Fluoroacetamida	1999
14	Heptacloro	1991
15	Dicloruro de etileno	2004
16	Endosulfan	2012
17	Captafol	1999
18	Clorobencilato	1999
19	Hexaclorobenceno	1999
20	Pentaclorofenol	1999
21	Clordano	1999
22	Dibromuro de etileno	1999
23	Clordimeform	1999
24	Compuestos de mercurio	1999
25	Fosfamidon	1999
26	Lindano	2000
27	Mirex	2000
28	Sales de dinoseb	1999
29	DNOC (dinitro orto cresol)	2000
30	Oxido de etileno	2004
31	Aldicarb	2012
32	Arseniato de plomo	2012
33	Alachlor	2016
34	Azinphos methyl	2016
35	Clordecona	2017

Cuadro 4:
METALES PESADOS A DETERMINAR

N°	Analito
1	Plomo
2	Cadmio

3	Arsénico

Residuos de Contaminantes Microbiológicos Analizados

Se evaluaran cuatro (04) agentes microbiológicos en alimentos de origen vegetal, según se observa en los Cuadros 4

Cuadro 4:

AGENTES MICROBIOLÓGICOS EVALUADOS EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL. PLAN DE MONITOREO, AÑO 2013.

MICROORGANISMOS	1,2,3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
E. coli	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Salmonella sp	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mohos						X							X	X	X	X		
Levaduras						X							**X**	X	X	X		

Leyenda:

1,2,3	CITRICOS (limón, naranja, mandarina)	Fruta fresca
4	MANZANA	Fruta fresca
5	PAPAYA	Fruta fresca
6	CHOCLO	Fruto (Grano) fresco
7	TOMATE	Fruta fresca
8	QUINUA	Semillas/grano seco
9	BANANO	Fruta fresca
10	UVA	Fruta fresca
11	PIÑA	Fruta fresca
12	CEBOLLA	Bulbo (tallo reservante) fresca
13	ZANAHORIA	Raíz reservante fresca
14	ZAPALLO	Fruto fresco
15	ARVEJA	Frutos /Vaina fresco/seco
16	FREJOL	Semillas/grano seco
17	HABA	Frutos /Vaina fresco/seco
18	LENTEJA	Semillas/grano seco
19	PAPA	Tubérculo (tallo reservante) fresco
20	YUCA	Raíz (reservante) fresca

Contaminantes: Micotoxinas Analizados

Se evaluaran en alimentos de origen vegetal micotoxinas, según se observa en el Cuadro 5.

Cuadro 5:

MICOTOXINAS EVALUADAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

MICOTOXINAS	Quinua	Arveja	Frejol	Haba	Lenteja
Aflatoxina B1	X	X	X	X	X
Aflatoxina B2	X	X	X	X	X
Aflatoxina G1	X	X	X	X	X
Aflatoxina G2	X	X	X	X	X
Ocratoxina A	X	X	X	X	X

II. LITERATURA DE CONSULTA.-

1. Métodos de muestreo recomendados para la determinación de residuos de plaguicidas a efectos del cumplimiento de los LMR. CAC/GL 33-1999
2. Directrices establecidas para el diseño y la implementación de programas nacionales, reglamentos de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionado con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos. CAC/GL 71-2009
3. Directrices generales sobre muestreo. CAC/GL 50-2004
4. Consultoría Proyecto Fortalecimiento del sistema de la inocuidad agropecuaria de producción y procesamiento primario. Mayo 2010. UNALM.
5. *Codex Alimentarius*: Base de datos sobre Límite Máximo de Residuos – Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios
6. *Codex Alimentarius*: Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos. CODEX STAN 193-1995 (Rev.3-2007).
7. PRO-SIAG-07. Toma y envío de muestras de alimentos agropecuarios primarios y piensos

N° DE MUESTRAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL PARA EL MONITOREO DE CONTAMINANTES QUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS - PROYECTO INOCUIDAD II (2018 - 2022)

DEPARTAMENTO	LIMON	MANDARINA	MANZANA	NARANJA	PAPAYA	PLATANO	UVA	CHOCLO	QUINUA	PIÑA	CEBOLLA	TOMATE	ZANAHORIA	ZAPALLO	ARVERJA	FREJOL	HABAS	LENTEJAS	PAPA	YUCA	TOTAL
01 AMAZONAS			3	3	3	4		4	6	3	3					7	6	4	5		**51**
02 ANCASH	7	7	9	8	4	5	10	19		4	6	8	3	6	7	6		5	7	10	**130**
03 APURIMAC		3	4	4	4		3	6		4	3	5		5	3	3		3			**50**
04 AREQUIPA	5	6	8	9	8	4	5	10	24	8	10	9	12	12	12	3	24	11	11	5	**194**
05 AYACUCHO		6	4	7	3	3	5		8	3	4	4	5	8	4		8	4	4		**81**
06 CAJAMARCA	9	6	8	4	6	3	7	3	14	6	8	11	12		14	3	14	10	10	5	**152**
07 CALLAO	7	8	6	6	7	4	6	5	5	7	6	5	5		6	6	5	7	5	6	**111**
08 CUSCO	3	3	10	11	11	6	7	9	3	11	9	11	3	11	6	7	3	7	6	11	**149**
09 HUANCAVELICA		5	4	5			6	7	9		4	3	4	8	3		9		4	7	**76**
10 HUANUCO	4	5	5	5	5	7	4	5	8	5	4	4	6	3	8		8	6	7		**97**
11 ICA	6	6	4	5	4	4	4	42	4	4	6	5	8	7	5	4	4	6	7		**136**
12 JUNIN	5	8	10	8	8	6	12		7	8	7	7	15	11	9	3	7	12	12		**154**
13 LA LIBERTAD	12	13	14	11	11	8	13			11	8	8	5	9	5	26		3	4	11	**173**
14 LAMBAYEQUE	11	6	6	6	6	8	5		6	6	5	7	5	5	7	17	6	8	6	22	**151**
15 LIMA	46	47	39	40	44	32	42		36	44	42	39	37	42	41	41	36	43	38	40	**770**
16 LORETO	3				4	24		7	11	4	8	4	5		7	4	11	6	5	3	**105**
17 MADRE DE DIOS																					**0**
18 MOQUEGUA																					**0**
19 PASCO																6				6	**12**
20 PIURA	14	8	11	12	8	12	8		6	8	8	9	16	6	11		6	9	19	6	**176**

21 PUNO	5	9	13	11	13	6	15		7	13	11	12	10	14	6	11	7	7	5	14	**188**
22 SAN MARTIN	5		3	4	5	16	3		8	5	6	6	7		5	3	8	6	6		**96**
23 TACNA							3		3			3	4	3			3		3		**22**
24 TUMBES																					**0**
25 UCAYALI	3					13						3			3	4				5	**30**
TOTAL	**146**	**146**	**161**	**158**	**153**	**165**	**159**	**126**	**165**	**153**	**158**	**163**	**164**	**153**	**161**	**153**	**165**	**155**	**164**	**152**	**3,119**

Anexo 4: Relación de analitos/microorganismos a evaluar para alimentos de origen animal, piensos y agua de proceso

								Ingredientes piensos			
N°	**Grupo de Sustancias**	**Carne de Pollo**	**Carne de Bovino**	**Carne de Porcino**	**Huevos**	**Leche cruda de Bovino**	**Piensos completos/ premezclas**	**Animal**	**Vegetal**	**Mineral**	**Agua de proceso**
1	Estilbenos	Dietilestilbestrol	Dietilestilbestrol	Dietilestilbestrol							
2		Hexestrol	Hexestrol	Hexestrol							
3		Dienestrol	Dienestrol	Dienestrol							
4	Tireostáticos	Thiouracilo	Thiouracilo	Thiouracilo							
5		Tapazol	Tapazol	Tapazol							
6	Esteroides	17-b-estradiol	17-b-estradiol	17-b-estradiol							
7		Andrógenos	Andrógenos	Andrógenos							
8		Estrógenos	Estrógenos	Estrógenos							
9		Progestágenos	Progestágenos	Progestágenos							
10	b-agonistas	Clembuterol	Clembuterol	Clembuterol							
11		Zilpaterol	Zilpaterol	Zilpaterol							
12		Ractopamin	Ractopamin	Ractopamin							
13	Cloranfenicol	Cloranfenicol	Cloranfenicol	Cloranfenicol	Cloranfenicol	Cloranfenicol					
14	Nitrofuranos	Nitrofurantoína		Nitrofurantoína	Nitrofurantoína						
15		Furaltadona		Furaltadona	Furaltadona						
16		Furazolidona		Furazolidona	Furazolidona						
17		Nitrofurazona		Nitrofurazona	Nitrofurazona						

18	Nitroimizadoles	Ronidazol		Ronidazol							
19		Dimetridazol		Dimetridazol							
20		Metronidazol		Metronidazol							
21		Ipronidazol		Ipronidazol							
22	Antimicrobianos	Amoxicilina	Amoxicilina	Amoxicilina	Amoxicilina	Amoxicilina					
23		Ampicilina	Ampicilina	Ampicilina	Ampicilina	Ampicilina					
24		Apramicina	Apramicina	Apramicina	Bencilpenicilina	Bencilpenicilina					
25		Bencilpenicilina	Bencilpenicilina	Bencilpenicilina	Ciprofloxacina	Ciprofloxacina					
26		Cefalexina	Cefalexina	Cefalexina	Clortetraciclina	Clortetraciclina					
27		Ceftiofur	Ceftiofur	Ceftiofur	Doxiciclina Hyclato	Doxiciclina Hyclato					
28		Ciprofloxacina	Ciprofloxacina	Ciprofloxacina	Enrofloxacina	Enrofloxacina					
29		Claxacilina	Claxacilina	Claxacilina	Eritromicina	Eritromicina					
30		Clortetraciclina HCL	Clortetraciclina	Clortetraciclina	Norfloxacina	Norfloxacina					
31		Dicloxacilina	Dicloxacilina	Dicloxacilina	Oxitetraciclina	Oxitetraciclina					
32		Dihidroestreptomicina	Dihidroestreptomicina	Dihidroestreptomicina	Sulfaclorpyridazina	Sulfaclorpyridazina					
33		Doxiciclina Hyclato	Doxiciclina Hyclato	Doxiciclina Hyclato	Sulfadiazina	Sulfadiazina					
34		Enrofloxacina	Enrofloxacina	Enrofloxacina	Sulfadimetoxina	Sulfadimetoxina					
35		Eritromicina	Eritromicina	Eritromicina	Sulfadoxina	Sulfadoxina					
36		Espectinomicina	Espectinomicina	Espectinomicina	Sulfamerazina	Sulfamerazina					
37		Espiramicina	Espiramicina	Espiramicina	Sulfametazina	Sulfametazina					
38		Estreptomicina	Estreptomicina	Estreptomicina	Sulfametizol	Sulfametizol					
39		Gentamicina	Gentamicina	Gentamicina	Sulfametoxasol	Sulfametoxasol					
4		Kanamici	Kanamici	Kanamici	Sulfapiri	Sulfapiri					

0		na	na	na	dina	dina					
41		Lincomicina	Lincomicina	Lincomicina	Sulfaquinoxalina	Sulfaquinoxalina					
42		Neomicina	Neomicina	Neomicina	Sulfatiazol	Sulfatiazol					
43		Oxacilina	Norfloxacina	Norfloxacina	Tetraciclina	Tetraciclina					
44		Oxitetraciclina	Oxacilina	Oxacilina	Tilosina	Tilosina					
45		Paramomicina	Oxitetraciclina	Oxitetraciclina	Trimetoprim	Trimetoprim					
46		Sulfaclorpyridazina	Paramomicina	Paramomicina							
47		Sulfadiazina	Sulfaclorpyridazina	Sulfaclorpyridazina							
48		Sulfadimetoxina	Sulfadiazina	Sulfadiazina							
49		Sulfadoxina	Sulfadimetoxina	Sulfadimetoxina							
50		Sulfamerazina	Sulfadoxina	Sulfadoxina							
51		Sulfametazina	Sulfamerazina	Sulfamerazina							
52		Sulfametizol	Sulfametazina	Sulfametazina							
53		Sulfametoxasol	Sulfametizol	Sulfametizol							
54		Sulfapiridina	Sulfametoxasol	Sulfametoxasol							
55		Sulfaquinoxalina	Sulfapiridina	Sulfapiridina							
56		Sulfatiazol	Sulfaquinoxalina	Sulfaquinoxalina							
57		Tetraciclina HCL	Sulfatiazol	Sulfatiazol							
58		Tilmicocina	Tetraciclina	Tetraciclina							
59		Tilosina tartrato	Tilmicocina	Tilmicocina							
60		Trimetoprim	Tilosina tartrato	Tilosina tartrato							
61		Virginiamicina	Trimetoprim	Trimetoprim							
62	Anticoccidiales	Salinomicina			Salinomicina		Salinomicina				
63		Monensina			Monensina		Monensina				

64		Narasina			Narasina		Narasina				
65		Nicarbazina			Nicarbazina		Nicarbazina				
66		Amprolio			Amprolio		Maduramicina de amonio				
67		Diclazuril			Diclazuril		Diclazuril				
68							Lasalocid sódico				
69	Antiparasitarios	Albendazol	Abamectina	Abamectina	Albendazol	Abamectina					
70		Albendazol Sulfona	Albendazol	Albendazol	Albendazol Sulfona	Albendazol					
71		Albendazol Sulfóxido	Albendazol Sulfona	Albendazol Sulfona	Albendazol Sulfóxido	Albendazol Sulfona					
72		Levamisol HCL	Albendazol Sulfóxido	Albendazol Sulfóxido	Levamisol HCL	Albendazol Sulfóxido					
73		Mebendazol	Doramectina	Doramectina	Mebendazol	Doramectina					
74			Emamectina	Emamectina		Emamectina					
75			Ivermectina	Ivermectina		Ivermectina					
76			Levamisol HCL	Levamisol HCL		Levamisol HCL					
77			Mebendazol	Mebendazol		Mebendazol					
78			Praziquantel	Praziquantel		Praziquantel					
79			Tiabendazol	Tiabendazol		Tiabendazol					
80			Triclabendazol	Triclabendazol		Triclabendazol					
81			Triclabendazol Sulfóxido	Triclabendazol Sulfóxido		Triclabendazol Sulfóxido					
82			Triclabendazol	Triclabendazol		Triclabendazol					

			Sulfona	Sulfona		Sulfona					
83	Carbamatos	Carbaril	Carbaril	Carbaril							
84		Carbofurano	Carbofurano	Carbofurano							
85		Metomilo	Metomilo	Metomilo							
86		Aldicarb	Aldicarb	Aldicarb							
87		Aldicarb sulfona	Aldicarb sulfona	Aldicarb sulfona							
88		Aldicarb sulfóxido	Aldicarb sulfóxido	Aldicarb sulfóxido							
89	Piretroides	Cihalotrina	Cihalotrina	Cihalotrina							
90		Cipermetrina	Cipermetrina	Cipermetrina							
91		Deltametrina	Deltametrina	Deltametrina							
92		Cyflutrina	Cyflutrina	Cyflutrina							
93		Permetrina	Permetrina	Permetrina							
94		Fluvalinato	Fluvalinato	Fluvalinato							
95		Esfenvalerato	Esfenvalerato	Esfenvalerato							
96	Antiinflamatorios NE	Fenilbutazona	Fenilbutazona	Fenilbutazona							
97	Organoclorados	Aldrín	Aldrín	Aldrín	Aldrín	Aldrín			Aldrín		
98		Dieldrín	Dieldrín	Dieldrín	Dieldrín	Dieldrín			Dieldrín		
99		DDT	DDT	DDT	DDT	DDT			DDT		
100		Endrín	Endrín	Endrín	Endrín	Endrín			Endrín		
101		PCBs	PCBs	PCBs	PCBs	PCBs			PCBs		
102	Organofosforados		Clorpirifos metil	Clorpirifos metil		Clorpirifos metil					
103			Clorpirifos etil	Clorpirifos etil		Clorpirifos etil					

104			Diclorvos	Diclorvos		Diclorvos					
105			Diazinon	Diazinon		Diazinon					
106			Metamidofos	Metamidofos		Metamidofos					
107			Cumafos	Cumafos		Cumafos					
108	Metales pesados	Plomo	Plomo	Plomo	Plomo	Plomo	Plomo		Plomo	Plomo	
109		Cadmio	Cadmio	Cadmio	Cadmio	Cadmio	Cadmio		Cadmio	Cadmio	
110		Arsénico	Arsénico	Arsénico	Arsénico	Arsénico	Arsénico		Arsénico	Arsénico	
111	Micotoxinas					Aflatoxina M1	Aflatoxina B1		Cornezuelo de centeno		
112							Ocratoxina A		Aflatoxina B1		
113							Deoxinivalenol		Ocratoxina A		
114							Fumonisinas B1		Deoxinivalenol		
115							Fumonisinas B2		Fumonisinas B1		
116							Zearalenona		Fumonisinas B2		
117									Zearalenona		
118	Parásitos		Taenia saginata	Trichinella							Giardia
11			Giardia	Taenia solium							Cryptosporidi

9											um
120			Toxoplasma gondii	Toxoplasma gondii							Cyclospora
121			Cryptosporidium								
122	Microbiológicos	Salmonella sp.	Salmonella sp.	Salmonella sp.	Salmonella sp.		Salmonella sp.	Salmonella sp.	Salmonella sp.		
123		Escherichia coli O157:H7	Escherichia coli O157:H7	Escherichia coli O157:H7	Escherichia coli O157:H7		Escherichia coli O157:H7	Escherichia coli O157:H7	Escherichia coli O157:H7		Escherichia coli
124		Campylobacter	Escherichia coli	Escherichia coli							
125		Escherichia coli									
126	Otros			Carbadox					Gosipol		
127				Olanquindox					Multiresiduos de plaguicidas		

Anexo N° 04: Organización y Gestión del Programa

El Proyecto forma parte del Programa 01-2017- SNIP Programa de Desarrollo de la Sanidad Agraria y la Inocuidad Agroalimentaria – Fase II, el cual presenta la siguiente estructura de Organización y Gestión.

Ejecución y administración del Programa

El Programa será ejecutado por el SENASA a través de su estructura organizacional apoyado por una Unidad de Gestión del Programa (UGP), establecida sobre la base del conocimiento y experiencia de la ejecución de las operaciones 1025/OC-PE, 1647/OC-PE y 2045/OC-PE. La UGP tendrá la responsabilidad general administrativa, financiera, fiduciaria, de adquisiciones y contrataciones, y de programación y seguimiento del Programa. Para la coordinación inter e intra-institucional se creará el Comité de Apoyo a la Gestión del Programa (CGP).

EL COMITÉ DE APOYO A LA GESTIÓN DEL PROGRAMA – CAGP

El CGP será responsable del seguimiento de la ejecución y de la coordinación del Programa. Cumplirá las siguientes funciones: i) Aprobar el Informe Inicial del Programa, los Planes Operativos Anuales, los Informes Semestrales de Ejecución y los Informes de Evaluación; ii) Actuar como panel de selección de los cuatro directivos de la UGP. Los términos de referencia, el procedimiento de selección y la suscripción de los contratos deberán contar previamente con la no objeción del BID; y, iii) Recibir los informes anuales de la auditoria a los estados financieros y de la auditoría ambiental, haciendo seguimiento a la implementación de sus recomendaciones.

El CGP estará conformado por el Jefe Nacional del SENASA, quien además lo presidirá, el responsable de la Oficina de Programación Multianual de Inversiones (OPMI) del Ministerio de Agricultura y Riego, un representante de la Dirección General de Programación Multianual de Inversión (OGPMI) del Ministerio de Economía y Finanzas, dos representantes de los beneficiarios del Programa designados por la Asociación de Gremios Agroexportadores y la Asociación Peruana de Porcicultores, el Director General de la Oficina de Planificación y Desarrollo Institucional, y el Jefe de la Unidad de Gestión del Programa - UGP, quien además actuará como Secretario Técnico.

El Comité técnico de Gestión de los componentes (proyectos) del Programa – CTGCP

El Comité Técnico de Gestión del Programa - CTGCP, tiene por finalidad asegurar que las actividades previstas para las diferentes unidades orgánicas comprometidas se ejecuten asegurando el logro de resultados identificados en los marcos lógicos de los componentes y la matriz de resultados que formará parte del contrato de préstamo entre la República del Perú y el BID; para lo cual identificarán riesgos y plantearán e implementarán las medidas para mitigar

los riesgos. Estará conformado por representantes de la Jefatura Nacional, de los órganos de línea, órganos de apoyo, de la oficina de planificación y desarrollo institucional, la Oficina de Asesoría Jurídica, Secretaria Técnica y de la unidad de gestión del Programa. Sera presidido por el representante de la Jefatura Nacional.
El CTGCP emitirá a la Jefatura Nacional, reportes con frecuencia trimestral sobre el desempeño de las actividades de los componentes, explicitando las dificultades identificadas, las recomendaciones a ser implementada y su implementación.

Unidad de Gestión del Programa – UGP: La UGP dependerá directamente de la Jefatura Nacional del SENASA, será la contraparte del SENASA con el BID, y se organizará en tres áreas funcionales: Programación y Seguimiento; Adquisiciones y Contrataciones; y Finanzas y Administración, que reportarán al Jfe de la UGP. a UGP tendrá las siguientes funciones: (i) Dirigir y coordinar la elaboración de los Planes Operativos Anuales; (ii) Hacer el seguimiento y supervisión de su ejecución y coordinar las evaluaciones; (iii) Velar por el cumplimiento de la normativa ambiental dentro del Programa y apoyar a la auditoría ambiental; (iv) Efectuar los procesos de adquisiciones y contrataciones, así como realizar las contrataciones y los pagos pertinentes; (v) Preparar y presentar al BID las solicitudes de desembolso del financiamiento y las rendiciones de cuenta, así como los estados financieros auditados del Programa; (vi) Remitir los recursos en especie y financieros a las dependencias operativas del SENASA; (vii) Llevar los registros operativos y contables del programa que permitan identificar las fuentes y usos de los recursos del Programa por componente, y mantener cuentas bancarias separadas, cumpliendo con lo requerido por el Contrato de Préstamo; (viii) Supervisar el cumplimiento de las condiciones y metas del Contrato de Préstamo; y, (ix) Elaborar los informes técnicos y financieros para su presentación a los organismos competentes de la República del Perú y al BID; (x) Poner a disposición del público los informes consolidados de seguimiento e informes de evaluación; y, (xi) Velar por el cumplimiento de las cláusulas contractuales establecidas en el Contrato de Préstamo. La UGP utilizará el Sistema de Planificación y demás Sistemas de Gestión Integrada del SENASA para la formulación y ejecución física y presupuestaria de los proyectos del Programa.

Responsables Técnicos – RT. (Órganos de línea – Dirección de Sanidad Vegetal, Dirección de Sanidad Animal, Dirección de Insumos e Inocuidad Agroalimentaria)

Los Responsable técnicos - RT son los órganos de línea, por tanto son: (i) autores técnicos del marco lógico de los proyectos, (ii) establecen lineamientos, estrategias y metas para el ámbito de intervención definiendo el ¿qué?, ¿cómo?, ¿cuándo?, y ¿dónde se realizan las actividades; (ii) definen especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios de acuerdo a los estándares institucionales, (iii) supervisan la ejecución técnica de las actividades del Marco Lógico y (v) deben asegurar el cumplimiento de las metas de los proyectos.

Direcciones Ejecutivas – DEs

Las Direcciones Ejecutivas, constituyen órganos desconcentrados, encargados de implementar los lineamientos, estrategias, actividades y metas definidas por los órganos de línea, para lo

cual: (i) ejecutan la programación física y presupuestal, (ii) llevan registros técnicos y administrativos, (iii) efectúan la rendición de los recursos asignados, e iv) informan la ejecución de actividades y metas físicas.

Las actividades previstas en las DEs, se efectúan a través de unidades operativas denominadas Centros de Trámite documentario – CTD y puestos de control. Estas unidades operativas permiten desplegar las metas del ámbito regional a nivel de distritos (último nivel de desagregación político – administrativo).

Las DEs además del Director tienen distintos puestos vinculados a la ejecución de las actividades de los proyectos: (i) Especialistas en Sanidad Vegetal, sanidad Animal, Insumos e inocuidad y de Gestión Administrativa, (ii) Analista en sanidad vegetal, animal e inocuidad agroalimentaria, (iii) Coordinador operativo en sanidad e inocuidad, (iv) analistas en sanidad e inocuidad de productos agrícolas y de productor pecuarios, (v) Asistente en sanidad e inocuidad, (vi) operador en sanidad e inocuidad

Funcionalidad en las Direcciones ejecutivas - DEs

Respecto al proyecto de moscas de la fruta, (i) la Dirección de sanidad vegetal – DSV, [1] como responsable técnicos, establece los lineamientos, estrategias y metas para el ámbito nacional y regional, siendo además responsable del logro de metas del ámbito global del proyecto. En las Direcciones ejecutivas además del Director participan: (ii) el Especialista y Analista de sanidad vegetal[2] que tienen relación funcional con la DSV, (iii) el Coordinador operativo en sanidad agraria e inocuidad[3] es el responsable de asegurar el cumplimiento de las metas en el ámbito geográfico establecido dentro de la DEs, (iv) el Analista de sanidad e inocuidad de productos agrícolas[4] que implementa los lineamiento operativos del proceso de erradicación de las moscas de la fruta, (v) Asistente en sanidad e inocuidad[5], responsable de efectuar las labores de vigilancia y control de las moscas de la fruta y (vi) operadores de sanidad e inocuidad[6], quienes brindan soporte en el proceso de erradicación (labores de control, control cuarentenario, tratamientos y guía caninos).

Anexo N° 05: Modelo de Convenio con los Mataderos

CONVENIO ESPECÍFICO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL ENTRE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL o DISTRITAL DE _____ Y EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA – SENASA EN SANIDAD AGRARIA

Conste por el presente documento, el Convenio Específico de Cooperación Interinstitucional que celebran, de una parte el **SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA – SENASA,** con RUC Nº 20131373075, representado por su Jefe Nacional, Ing. JORGE CESAR RODRIGO BARRENECHEA CABRERA, identificado con DNI Nº 07620368, designado mediante Resolución Suprema Nº 027-2013-MINAGRI, con domicilio legal en la Av. La Molina Nº 1915, Distrito de La Molina, Provincia y Departamento de Lima, a quien en adelante se denominará **EL SENASA** y **LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL o PROVINCIAL DE** _____ con RUC Nº _____, debidamente representado por su Alcalde _____, identificado con DNI Nº _____, designado por Resolución del Jurado Nacional de Elecciones N° _____-_____-JNE del __ de _____ de _____, con domicilio legal en _____ del distrito de _____, provincia de La _____ y departamento de _____; a quien en adelante se denominará **LA MUNICIPALIDAD**; en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA : DE LAS PARTES

El SENASA es un Organismo Público Técnico Especializado adscrito al Ministerio de Agricultura y Riego creado por el Artículo 17 del Decreto Ley Nº 25902, Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura, con la responsabilidad de cautelar la Sanidad Agraria Nacional, desarrollar y promover la participación de la actividad privada en la ejecución de planes y programas de prevención, control y erradicación de plagas que inciden con mayor significación socio-económica en la actividad agraria del país; asimismo, el artículo 16° del Decreto Legislativo Nº 1062, teniendo **EL SENASA** competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinado al consumo humano y piensos, de producción nacional y extranjera. Además, según el artículo 5° de la Ley N° 29196, **EL SENASA** es la Autoridad nacional encargada de la fiscalización de la producción orgánica a nivel nacional y propone las normas y sanciones para dar garantía del producto orgánico al mercado nacional e internacional.

LA MUNICIPALIDAD, es un órgano de gobierno promotor del desarrollo local, con personería jurídica de Derecho Público y plena capacidad para el cumplimiento de sus fines, con plena autonomía política, administrativa y económica en los asuntos de su competencia, de conformidad con lo establecido en el artículo 194° de la Constitución Política del Estado y lo establecido en el segundo párrafo del artículo I del Título Preliminar de la Ley 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.

CLÁUSULA SEGUNDA : BASE LEGAL

- Constitución Política del Perú.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley Nº 27783 – Ley de Bases de la Descentralización.
- Ley Nº 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades.
- Ley Nº 28056 – Ley Marco del Presupuesto Participativo.
- Ley Nº 30518 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2017.
- Ley Nº 28411 - Ley del Sistema Nacional de Presupuesto y sus Modificaciones.
- Decreto Legislativo 1059 – Ley General de Sanidad Agraria.
- Decreto Supremo N°018-2008-AG – Reglamento de la Ley General de Sanidad Agraria
- Decreto Legislativo 1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N°034-2008-AG – Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Decreto Supremo N° 015-2012-AG, Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto.
- Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI, Modificatoria del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Ley N° 29196 – Ley de Promoción de la Producción Orgánica o Ecológica.
- Decreto Supremo N° 010-2012-AG – Reglamento de la Ley de Promoción de la Producción Orgánica o Ecológica.
- Decreto Supremo N° 044-2006-AG – Reglamento Técnico para los Productos Orgánicos.
- Decreto Supremo N° 061-2006-AG – Registro Nacional de Organismos de Certificación de la Producción Orgánica.
- Decreto Supremo Nº 080-2004-PCM – Reglamento de la Ley del Sistema de Acreditación de Gobiernos Regionales y Locales.
- Directiva 003-2015-EF/50.01 "Directiva para los Programas Presupuestales en el marco de la programación y formulación del presupuesto del sector público para el año fiscal 2017".

CLÁUSULA TERCERA : DEL OBJETO

Los objetivos del presente Convenio Específico, se encuentran dentro del marco del Proyecto de Inversión Pública **"Mejoramiento de la Inocuidad de los alimentos de producción y procesamiento primario"** son los siguientes:

Elevar el nivel de inocuidad en el matadero de animales de abasto mediante la mejora de sus condiciones y la implementación de buenas prácticas en el proceso de faenamiento.

Fortalecer los mecanismos de articulación territorial en inocuidad en mataderos de animales de abasto entre **EL SENASA** y **LA MUNICIPALIDAD** que gestione el matadero.

CLÁUSULA CUARTA : DEL ALCANCE

Aplica a los mataderos de animales de abasto, comprendidos en el alcance del Reglamento Sanitario de Animales de Abasto de propiedad Municipal y calificada para beneficiarse con el kit de bienes establecido para la mejora de los procesos que garanticen la inocuidad de las carnes y menudencias.

CLÁUSULA QUINTA : DE LOS COMPROMISOS DE LAS PARTES

4.1 De AMBAS PARTES:

4.1.1 Aprobar el Plan de Trabajo para la ejecución de actividades para la implementación de mejoras en las condiciones de inocuidad en los mataderos de animales de abasto de conformidad al Reglamento Sanitario del Faenamiento de Animales de abasto.

4.1.2 Colaborar y cooperar mutuamente en la difusión de las actividades que desarrollen en el marco del Convenio.

4.1.3 Apoyar en campañas de capacitación y/o difusión de las acciones desarrolladas o productos logrados de acciones conjuntas.

4.1.4 Otros que acuerden mutuamente acorde al cumplimiento de funciones y normativas vigentes.

4.2 De LA MUNICIPALIDAD:

4.2.1. Implementar la mejora de las condiciones de infraestructura necesarias para que el matadero de animales de abasto desarrolle sus actividades, cuya conclusión en su integridad es condición para que **EL SENASA** proporcione el kit de bienes establecido para la mejora de los procesos que garanticen la inocuidad de las carnes y menudencias.

4.2.2. Priorizar el financiamiento de la integridad del costo total necesario para implementar o mejorar la infraestructura necesaria para el funcionamiento del matadero priorizado.

4.2.3. Garantizar la conservación, integridad, buena operatividad, custodia, mantenimiento y uso exclusivo en matadero del kit de bienes entregados por **EL SENASA**.

4.2.4. Promover y difundir actividades de sensibilización sobre inocuidad de las carnes y menudencias a los actores que participan del proceso de faenamiento de animales de abasto en el matadero.

4.2.5. Asignar un médico veterinario autorizado por **EL SENASA** al matadero, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

4.2.6. Designar oficialmente al personal de **LA MUNICIPALIDAD** que recibirá la capacitación y entrenamiento de forma sostenible.

4.3 De EL SENASA:

4.3.1. Proporcionar el kit de bienes establecido para la mejora de los procesos que garanticen la inocuidad de las carnes y menudencias de animales de abasto; condicionado al cumplimiento por parte de **LA MUNICIPALIDAD** en la implementación de la integridad de la mejora de condiciones de inocuidad en el matadero.

4.3.2. Capacitar en normativa y buenas prácticas de faenado de animales de abasto y mantenimiento de condiciones de inocuidad en los mataderos a los profesionales, técnicos y auxiliares designados por **LA MUNICIPALIDAD**.

4.3.3. Orientar y guiar a **LA MUNICIPALIDAD** para la elaboración del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos en el matadero.

CLÁUSULA SEXTA : DE LA COORDINACIÓN

Con el propósito de preparar el plan de trabajo, así como lograr una eficaz ejecución del presente Convenio, las partes realizarán una permanente coordinación, verificación y supervisión a través de sus funcionarios encargados, designando como Coordinadores a:

- Por **EL SENASA**: El Director de la Dirección Ejecutiva del SENASA-_____.
- Por **LA MUNICIPALIDAD**: Subgerente de Desarrollo Económico, Empresarial y Medio Ambiente.

A solicitud de cualquiera de las partes se establecerán reuniones entre ambas instituciones, a través de sus Coordinadores para establecer precisiones en las actividades a emprender, debiendo informar sobre el avance del Convenio

CLÁUSULA SÉPTIMA : DE LA VIGENCIA

El presente Convenio tendrá una vigencia de cinco (5) años, contados a partir de la fecha de su suscripción, plazo que podrá ser renovado a solicitud de una de las partes, de acuerdo al cumplimiento de las metas establecidas, mediante comunicación escrita a la otra parte con una anticipación no menor a treinta (30) días calendario anterior a la fecha de vencimiento.

De no existir por ninguna de las partes solicitud de renovación de convenio, se dará por concluido el presente convenio.

CLÁUSULA OCTAVA : RESOLUCIÓN DEL CONVENIO

Las partes podrán resolver el presente Convenio:

a) Por incumplimiento de los compromisos de cualquiera de las partes; para ello, una de las partes cursará una comunicación escrita con no menos de treinta (30) días calendario de anticipación a la fecha prevista para que opere la resolución del Convenio.
b) Por caso fortuito o fuerza mayor, debidamente comprobada.
c) Por mutuo acuerdo.

En los literales a) y c) de la presente cláusula, la resolución del Convenio no liberará a las partes de los compromisos previamente asumidos, ni impedirá la continuación de las actividades que se estuvieran desarrollando.

CLAUSULA NOVENA : DE LAS MODIFICACIONES

Lo que no estuviese expresamente previsto, así como las modificaciones o ampliaciones al presente Convenio, se acordaran de mutuo acuerdo entre las partes, mediante la suscripción de la Adenda respectiva. Del mismo modo, las partes podrán introducir modificaciones y/o ampliaciones al presente Convenio, como resultado de las evaluaciones periódicas que se realicen durante el tiempo de su vigencia.

CLÁUSULA DÉCIMA : DE LAS COMUNICACIONES

Todos los avisos, solicitudes, comunicaciones o notificaciones que las partes deban dirigir, en virtud de este Convenio, se efectuarán por escrito a la dirección señalada en la parte introductoria del presente Convenio y/o por correo electrónico de los coordinadores.

Cualquier modificación de los domicilios señalados en la parte introductoria del presente Convenio, deberá ser notificada por escrito a la otra parte, surtiendo efectos a los tres (03) días hábiles de realizada; en caso contrario, toda comunicación o notificación realizada a dichos domicilios se entenderá válidamente efectuada para todos los efectos.

CLÁUSULA UNDÉCIMA : DEL FINANCIAMIENTO

LA MUNICIPALIDAD para cumplir con las obligaciones estipuladas en la Cláusula Cuarta, utilizará, de acuerdo a su disponibilidad presupuestaria, sus recursos propios o de la cooperación externa. **El SENASA** según sus posibilidades aportará los recursos correspondientes que permitan llevar a cabo las actividades señaladas en la Cláusula Cuarta.

Los montos asignados a las actividades del Convenio, serán estrictamente reservados y de total autonomía en su utilización. La fiscalización de su manejo y correcta utilización es responsabilidad de sus propios órganos de control.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: DE LA LIBRE ADHESION Y SEPARACION

Las partes declaran que concurren al presente convenio por libre adhesión e igual sentido podrán separarse del mismo acorde con lo establecido en el Numeral 77.3 del Art. 77 de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las partes acuerdan que, en caso de producirse alguna discrepancia o controversia en la interpretación, ejecución y/o eventual incumplimiento del Convenio, será resuelta de forma armoniosa siguiendo las reglas de la buena fe y común intención de las partes.

En caso de no ser resueltas las discrepancias o controversias surgidas, será solucionada mediante un tribunal arbitral y de derecho, de conformidad con lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1071 y demás normas sobre la materia. Las partes convienen en acatar todo laudo arbitral emitido como fallo definitivo e inapelable, respecto a cualquier controversia.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: DISPOSICIÓN FINAL

Las partes, por mediar el interés común y el servicio público, convienen en prestarse apoyo y colaboración recíproca para el logro de los objetivos del presente Convenio, en cuanto a las obligaciones que a cada uno le compete.

El presente Convenio se desarrollará en el marco dispuesto en las normas legales vigentes sobre sanidad agropecuaria e inocuidad agroalimentaria.

Las partes declaran estar de acuerdo en cada una de las cláusulas del presente Convenio, y en fe de lo cual lo suscriben en dos (2) ejemplares de igual tenor en la ciudad de a los _____ días del mes de _____ del 20__.

POR LA MUNICIPALIDAD:	**POR EL SENASA**:
_____	_____
Nombres y apellidos	**Ing. Jorge Cesar Rodrigo Barrenechea Cabrera**
Alcalde	Jefe Nacional

Anexo N° 06: Modelo de Convenio con los Mataderos

REQUISITOS MÍNIMOS PARA OPTAR EL PLAN DE INCENTIVOS			
REQUISITOS	**DESCRIPCIÓN**	**MEDIO DE VERIFICACIÓN**	**PUNTAJE**
Personal Autorizado (Médico Veterinario) para la inspección sanitaria en el matadero.	Contratar a médico veterinario para realizar las evaluaciones, inspecciones ante-mortem y post-mortem, toma de muestras, dar el dictamen de apto para el consumo humano, entre otras actividades sanitarias.	Mediante oficio remitido a la DIAIA, alcanzar una copia del contrato CAS por 3 años	15
Iniciar con el proceso de Autorización Sanitaria de Funcionamiento de Mataderos	Para iniciar con el proceso de trámite de Autorización Sanitaria, previamente debe poseer su licencia Municipal de Construcción ya que el número debe estar consignado en la solicitud. Además, la autorización sanitaria incluye :	N° de solicitud generada en el SIGIA del SENASA y Oficio presentado a la DIAIA del SENASA adjuntando informe,cronograma de avance y su cumplimiento indicando las fechas.	25
	- Certificado de Zonificación y Vías, emitido por la Municipalidad distritral o provincial		
	- Plan de localización donde se señale las vías de acceso, fuente de agua próxima y la distancia con las edificaciones vecinas.		
	- Planos de arquitectura que incluya las instalaciones sanitarias, eléctricas, distribución de áreas, ubicación de las maquinarias y equipos.		
	- Memoria descriptiva que incluya:		
	1.Abastecimiento y consumo de energía eléctrica		
	2. Aprovisionamiento y consumo de agua potable, fría y caliente.		
	3. Sistema de tratamiento y eliminación de aguas residuales.		
	4. Caracteristicas técnicas de las maquinas.		
	-Descripción del proceso de operaciones por especie, incluyendo el flujograma.		
	-Presentar documentos de impacto ambiental, que exija la Autoridad Competente.		
Obtener los Certificados de Capacitación, en Sistemas de Inocuidad, proporcionado por el SENASA del Personal Autorizado (Médico Veterinario) y el personal encargado del Faenamiento.	Obtener la capacitación en temas de "Buenas Prácticas de Faenado", "Procedimientos Operativos de Saneamiento", "Plan Interno de Rastreabilidad", "Plan HACCP, Identificación de peligros y puntos críticos de control"	Mediante oficio remitido a la DIAIA del SENASA, alcanzar una copia de los Certificados de los participantes (Personal autorizado y personal encargado del faenamiento)	15
Formulación de recursos para el año xxxx, en el programa presupuestal (PP)041 "Mejora de la inocuidad agroalimentaria", durante la fase de formulación del presupuesto correspondiente.	Recursos formulados en el programa presupuestal (PP)041 "Mejora de la inocuidad agroalimentaria", en la actividad 5001311 "Vigilancia Sanitaria de alimentos agropecuarios primarios" del producto 3000065. Actores de la cadena agroalimentaria aplicando buenas practicas de faenamiento, higiene, procesamiento y almacenamiento	Se verificará en el Modulo de Programación y formulación SIAF-SIP.	30
Implementar el Sistemas de Gestión de Inocuidad para mataderos	Aplicar buenas practicas de faenado.	Registrar y mantener actualizado la información sobre números de animales faenados, número de comisos y condenas de acuerdo al manual de Buenas Prácticas de Faenado y POES; y el Software proporcionado por el SENASA.	15
	Tener implementado programas, procedimientos e instructivos de limpieza y desinfección, control de plagas (POES), de acuerdo a los lineamientos establecidos por el SENASA.		
	Elaborar e implementar el plan interno de Rastreabilidad, el cual incluye Rastreabilidad hacia atrás (producción primaria), interna (matadero) y hacia adelante (primer punto de venta).	Registrar y mantener actualizado la información sobre Rastreabilidad de acuerdo a la guia y el Software proporcionado por el SENASA.	
		PUNTAJE PARA OPTAR EL PLAN DE INCENTIVOS	100

Anexo N° 07: Matriz de Evaluación de Riesgos de Ejecución del Proyecto

PROYECTO DE INVERSIÓN PÚBLICA	MATRIZ DE EVALUACIÓN DE RIESGOS DE EJECUCION DEL PROYECTO							
	Nº	Tipo de Riesgo	Riesgo	Impacto	Probabilidad	Calificación (Probabilidad Impacto)	Clasificación Riesgo	
							Valor	Nivel
Mejoramiento de la Inocuidad de los alimentos de producción y procesamiento primario	4	Desarrollo	Limitada implementación de las buenas prácticas de producción agropecuarias	3	3	9	3	Alto
	5	Desarrollo	Los mataderos no se adecuan a la normativa sanitaria vigente	2	2	4	2	Medio
	6	Desarrollo	Actores no implementan buenas prácticas	2	2	4	2	Medio
	7	Desarrollo	Limitaciones en la información de calidad para la implementación de medidas sanitarias	2	2	4	2	Medio
	8	Gestión Pública y Gobernabilidad	Que la propuesta técnica presentada a la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL) para el rediseño del sistema no se asuma por las demás autoridades	1	2	2	1	Bajo