



ACTA DE LA CUARTA SESIÓN EXTRAORDINARIA
Comisión Investigadora
de la Ejecución Presupuestaria de los Programas Sociales,
Organismos Públicos Descentralizados y Organismos Supervisores

Periodo Anual de Sesiones 2024-2025
Sala María Elena Moyano y Plataforma Microsoft Teams
Viernes 16 de mayo de 2025

Resumen de acuerdos:

- **Se aprobaron, por unanimidad, las actas correspondientes a la Primera Sesión Ordinaria del 2 de abril de 2025, la Primera Sesión Extraordinaria del 8 de abril de 2025 y la Segunda Sesión Extraordinaria del 15 de abril de 2025.**
- **Se aprobó, por unanimidad, que el 23 de mayo se lleve a cabo una sesión descentralizada semipresencial, tanto en la provincia de Puno como a través de la plataforma Microsoft Teams.**
- **Se aprobó, por unanimidad, la exoneración del trámite de lectura y aprobación del acta para la ejecución de los acuerdos tomados.**

Desde la Sala María Elena Moyano y virtualmente a través de la plataforma Microsoft Teams, siendo las 10 horas con 4 minutos del viernes 16 de mayo de 2025, y verificando que se contaba con el quórum reglamentario —que para la presente sesión era de cuatro congresistas—, la congresista Jhakeline Katy Ugarte Mamani, presidenta de la comisión encargada de presidir la sesión, dio inicio a la Cuarta Sesión Extraordinaria de la Comisión Investigadora de la Ejecución Presupuestaria de los Programas Sociales, Organismos Públicos Descentralizados y Organismos Supervisores, correspondiente al periodo anual de sesiones 2024-2025, con la asistencia de los congresistas titulares Valer Pinto, Héctor; Medina Minaya, Esdras Ricardo; y Dávila Atanacio, Pasió Neomias.

I. ORDEN DEL DÍA

La presidenta hace de conocimiento que participarán en esta sesión extraordinaria descentralizada: la presidenta de la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura – SANIPES, señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe; el presidente ejecutivo del Instituto Nacional de Calidad – INACAL, señor César José Bernabé Pérez; el director general de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, señor Henry Alfonso Rebaza Iparraguirre; la jefa nacional del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, señora Vilma Aurora Gutarra García; y el director del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI, señor Javier Ricardo Document Pinedo.

Se otorgó la palabra a la presidenta de la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura, señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe, para que informe respecto a los avances y desafíos de la ejecución presupuestaria en relación con la infraestructura de laboratorios y los costos de exámenes químicos, físicos y otros que garantizan la idoneidad para el consumo humano, en virtud de los productos entregados por el Programa Social Wasi Mikuna en el periodo escolar 2024–2025.



La presidenta de la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura manifestó lo siguiente:

- La función de **SANIPES** es garantizar la sanidad e inocuidad de los recursos y productos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano, incluidos los alimentos y productos veterinarios de uso en acuicultura.
- Cuentan con cuatro ejes de actuación:
 - (i) la regulación y promoción de estándares de calidad;
 - (ii) la vigilancia y fiscalización;
 - (iii) la certificación, habilitación y gestión de alertas;
 - (iv) la promoción de buenas prácticas y asistencia técnica.
- Respecto a la inocuidad alimentaria, se manejan las siguientes nociones clave:
 - (i) **Alerta sanitaria**: declaración oficial sobre riesgos en alimentos que implican medidas correctivas;
 - (ii) **Alimento apto**: aquel que cumple con los requisitos de inocuidad, trazabilidad y normativas sanitarias;
 - (iii) **ETA**: enfermedades transmitidas por alimentos;
 - (iv) **Inocuidad**: garantía de que el producto no presenta riesgo para el consumidor final;
 - (v) **Rastreabilidad**: sistema que permite seguir el rastro del producto en toda su cadena alimenticia.
- En el 2024, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma reportó un total de 748 casos de alertas sanitarias por diferentes productos. De estos, solo el 8.5% incluyó productos hidrobiológicos, es decir, 64 raciones. De estas 64 raciones, se determinó que 16 no eran aptas para el consumo humano.
- Tras los casos reportados, se identificaron las empresas relacionadas con los incidentes y se determinó un nivel de riesgo para cada una de ellas. En base a ello, se realizaron labores de fiscalización, rastreando el lote del producto generador de la incidencia y verificando la certificación otorgada a la empresa que fabricó el producto.
- SANIPES cuenta con un procedimiento establecido para la atención de notificaciones y alertas. Al recibir una notificación, dos equipos actúan de forma inmediata: uno se dirige a la institución educativa y el otro a la planta de producción. Se toman muestras del lote observado, se envían al laboratorio, se activa un procedimiento de control posterior de los certificados emitidos y se realiza la rastreabilidad del lote. Con ello se determina la aptitud del producto.
- Actualmente, SANIPES cuenta con cuatro sedes y siete laboratorios, además de recibir el apoyo de los laboratorios del INACAL.
- Respecto a la ejecución presupuestal, durante los años 2022, 2023 y 2024 se ejecutó el 99%, 98% y 99% del presupuesto, respectivamente. En cuanto al 2025, a la fecha se ha ejecutado el 24% del presupuesto asignado.



Concluida la exposición, la presidenta agradeció su participación a la presidenta de la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura.

A continuación, la presidenta otorgó la palabra al presidente ejecutivo del Instituto Nacional de Calidad – INACAL, señor César José Bernabé Pérez, para que informe sobre los avances y desafíos de la ejecución presupuestaria en relación con la elaboración de normas técnicas, la promoción de la calidad y la acreditación de laboratorios y organismos de inspección, en virtud de los productos entregados por el Programa Social **Wasi Mikuna** en el periodo escolar 2024-2025.

El presidente ejecutivo del Instituto Nacional de Calidad – INACAL manifestó lo siguiente:

- El Instituto Nacional de Calidad es el ente rector y la máxima autoridad técnico-normativa del Sistema Nacional para la Calidad. Se encuentra adscrito al Ministerio de la Producción.
- El INACAL tiene por funciones:
 - (i) conducir el Sistema Nacional para la Calidad;
 - (ii) elaborar la propuesta de la Política Nacional para la Calidad y gestionar su implementación;
 - (iii) normar y regular las materias de normalización, acreditación y metrología;
 - (iv) administrar el servicio nacional de información de normas técnicas y procedimientos de evaluación de la conformidad en el marco voluntario;
 - (v) coordinar con los diferentes actores públicos, privados, académicos y de la sociedad civil la atención de las necesidades relacionadas con la calidad;
 - (vi) promover una cultura de la calidad.
- Entre los servicios brindados se encuentran:
 - (i) **Normalización**, que consiste en la elaboración, adopción y publicación de normas técnicas. Estos documentos establecen especificaciones, métodos y buenas prácticas para que los productos, servicios o procesos cumplan con niveles de calidad, seguridad, eficiencia o compatibilidad;
 - (ii) **Acreditación**, procedimiento mediante el cual el INACAL reconoce formalmente que un Organismo de Evaluación de la Conformidad (OEC) es competente para realizar tareas específicas de evaluación de la conformidad, conforme a normas internacionales; y
 - (iii) **Metrología**, ciencia de la medición, encargada de brindar el servicio de calibración de equipos de medición, asistencia metrológica a empresas y la custodia de los patrones de medidas nacionales.
- Es importante mencionar la función que cumplen los Organismos de Evaluación de la Conformidad (OEC), que en su gran mayoría son entidades privadas. Estos servicios brindados por el sector privado incluyen: ensayos en laboratorios, calibración de equipos de medición, inspección de productos y sistemas de gestión de personas.
- En cuanto a la ejecución presupuestal del INACAL:
 - Durante el año 2024 se ejecutó el 97% del presupuesto, teniendo un PIA de S/ 36 811 000.00 y un PIM de S/ 37 464 000.00.



- Para el año 2025, se cuenta con un PIA de S/ 36 771 161.00 y un PIM de S/ 37 891 190.00, de los cuales se viene ejecutando, a la fecha, el 29.85%.
- Para los servicios de normas técnicas, acreditación y metrología se cuenta con un presupuesto de S/ 16 millones. En el 2024 se ejecutó el 96.5% y, a la fecha, se registra un avance del 33.4%.
- Actualmente, el INACAL cuenta con 5600 normas técnicas, de las cuales 1075 corresponden al sector de agricultura, alimentos y bebidas. Estas normas son de carácter voluntario, salvo que sean incorporadas en los reglamentos de la autoridad competente.
- Entre las normas técnicas más relevantes se encuentran las directrices para las buenas prácticas de higiene en los servicios de alimentación colectiva, así como normas técnicas sobre el envasado y rotulado de alimentos.
- Los Organismos de Evaluación de la Conformidad (OEC) solicitan de manera voluntaria su acreditación ante el INACAL.
- Los OEC y laboratorios de ensayo emiten informes de ensayos microbiológicos, fisicoquímicos, entre otros; y los organismos de inspección emiten certificados de inspección de lotes.
- El INACAL no emite certificados de inspección de lotes ni informes de ensayos de laboratorio.
- Una problemática frecuente detectada por el Programa Wasi Mikuna era la falta de certeza sobre la autenticidad de los documentos certificados presentados por algunos proveedores.
- Frente a ello, el INACAL desarrolló una plataforma digital que permite verificar en tiempo real si un organismo se encuentra acreditado, cuál es el alcance de su acreditación, si la persona que firma el documento está autorizada para hacerlo, y además cuenta con un repositorio digital donde se almacenan los documentos e informes emitidos por los Organismos de Evaluación de la Conformidad.

Luego, la presidenta consultó a la presidenta de la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura sobre lo siguiente:

(i) Sobre ejecución presupuestaria e infraestructura de laboratorios

- ¿Cuál es el presupuesto asignado y ejecutado por SANIPES durante los años fiscales 2023 y 2024, específicamente para el fortalecimiento de la infraestructura de los laboratorios de análisis de productos hidrobiológicos?
- ¿Cuántos laboratorios se encuentran actualmente operativos bajo la responsabilidad directa de SANIPES y cuántos han sido reacondicionados o implementados recientemente con dicho presupuesto?
- ¿Cuál es la capacidad técnica instalada en términos de equipamiento, personal y métodos analíticos certificados para la detección de contaminantes químicos, físicos y microbiológicos en productos destinados al consumo humano?

(ii) Sobre el control y supervisión de productos entregados por Wasi Mikuna

- ¿SANIPES ha recibido solicitudes de análisis o ha realizado inspecciones específicas a los productos entregados por los proveedores del Programa Social Wasi Mikuna durante el período escolar 2024-2025? En caso afirmativo, ¿cuáles fueron los resultados?
- ¿Qué tipo de análisis se realizaron sobre estos productos (químicos, físicos, microbiológicos, organolépticos)? ¿Cuál fue el protocolo de muestreo y bajo qué estándares se ejecutaron?
- ¿Se identificaron desviaciones, incumplimientos o riesgos que afecten la idoneidad de dichos productos para el consumo humano? Si la respuesta es negativa, ¿cuáles fueron los criterios y márgenes de seguridad considerados?
- ¿Puede SANIPES garantizar con evidencia documental que los productos hidrobiológicos entregados por los proveedores del programa cumplen con los parámetros establecidos por el Códex Alimentarius y la normativa sanitaria nacional?

(iii) Sobre responsabilidades y coordinación interinstitucional

- ¿Cuál es el nivel de responsabilidad de SANIPES en la cadena de aseguramiento de calidad de los productos distribuidos por el programa Wasi Mikuna? ¿Su función es solo supervisora o también autorizadora?
- ¿Ha comunicado SANIPES, de forma directa o a través de informes oficiales, observaciones o recomendaciones respecto a determinados proveedores o productos del programa?
- ¿Existen registros de hallazgos o no conformidades que hayan sido comunicados a los organismos responsables de la contratación de proveedores (MIDIS, Qali Warma, gobiernos regionales u otros)?
- ¿No se halló responsabilidad en los proveedores? ¿Cuál fue la base científica, legal y técnica para esa conclusión? ¿Se realizaron auditorías externas o análisis independientes para corroborar dichos hallazgos?

(iv) Sobre trazabilidad y mecanismos de control posterior

- ¿Se han aplicado sistemas de trazabilidad para determinar el origen, transporte, almacenamiento y entrega final de los productos hidrobiológicos distribuidos en el programa?
- ¿Qué limitaciones técnicas, logísticas o presupuestarias ha enfrentado SANIPES en la fiscalización o análisis de estos productos?
- ¿Puede la institución entregar a esta comisión una copia de los informes técnicos, análisis de laboratorio y registros que sustenten las conclusiones exculpatorias respecto a los proveedores?

Luego, la presidente consultó al presidente Ejecutivo del Instituto Nacional de Calidad – INACAL sobre lo siguiente:



(i) Sobre ejecución presupuestaria y desarrollo de normas técnicas

- ¿Cuál ha sido el presupuesto asignado y ejecutado por INACAL en los años 2023 y 2024 para la elaboración y difusión de normas técnicas relacionadas con alimentos procesados e hidrobiológicos?
- ¿Cuántas normas técnicas se han elaborado, revisado o actualizado durante dicho periodo, específicamente aplicables a productos hidrobiológicos y su inocuidad?
- ¿INACAL ha emitido normas técnicas vinculadas directa o indirectamente a productos distribuidos por el programa social Wasi Mikuna? ¿Cuáles son estas normas y bajo qué parámetros técnicos se elaboraron?

(ii) Sobre acreditación de laboratorios y organismos de inspección

- ¿Cuántos laboratorios y organismos de inspección han sido acreditados por INACAL para realizar pruebas o controles de calidad sobre productos alimentarios distribuidos en programas sociales?
- ¿Estos laboratorios acreditados participaron en la verificación o certificación de productos del programa *Wasi Mikuna*? ¿En qué regiones y bajo qué alcances técnicos?
- ¿Qué criterios se utilizaron para otorgar o renovar acreditaciones? ¿INACAL ha detectado incumplimientos o ha suspendido acreditaciones a laboratorios vinculados con este programa?

(iii) Sobre supervisión, coordinación e impacto en la calidad del programa

- ¿Ha existido coordinación interinstitucional entre INACAL, SANIPES, el MIDIS, el programa Wasi Mikuna u otros organismos para la aplicación de normas técnicas y procesos de acreditación en el marco del programa Wasi Mikuna?
- ¿Puede INACAL certificar que los productos distribuidos por los proveedores del programa cumplen con normas técnicas nacionales e internacionales?
- ¿Existe trazabilidad o seguimiento posterior sobre cómo se aplican las normas técnicas y cómo impactan en la calidad de los alimentos entregados a los escolares?

(iv) Evaluación crítica y sustento de conclusiones exculpatorias

- Si los informes técnicos conocidos excluyen de responsabilidad a los proveedores por fallas de calidad o contaminación, ¿cuál ha sido el sustento normativo de tales conclusiones desde la perspectiva de INACAL?
- ¿Se han emitido informes técnicos o alertas que adviertan riesgos, deficiencias o la falta de cumplimiento de normas por parte de algunos de los proveedores del programa?
- ¿Puede INACAL presentar evidencias que respalden la inexistencia de fallas normativas o técnicas que justifiquen la exoneración de responsabilidad?

La presidenta de la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura, en atención a las preguntas realizadas, respondió lo siguiente:

- Respecto a la capacidad técnica instalada, equipamiento, personal y métodos analíticos certificados para la detección de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, cuentan con 20 métodos acreditados por el INACAL. La acreditación de los métodos implica pasar por una auditoría externa, lo que demuestra la competencia técnica de sus profesionales. Además, se cuenta con los registros y la trazabilidad de los métodos empleados.
- Si bien la normativa del INACAL es de aplicación voluntaria, SANIPES optó por adoptarla. Por ello, el INACAL monitorea sus equipamientos, métodos y profesionales con la finalidad de mantener la acreditación 17025 como entidad de ensayo acreditada.
- Respecto al equipamiento y la cantidad de personal, esta información será remitida por escrito.
- SANIPES solo tiene alcance sobre las plantas productoras de alimentos. Sin embargo, las empresas proveedoras cuentan con un procedimiento para ser certificadas, para lo cual deben presentar un informe de ensayo emitido por un laboratorio acreditado por el INACAL. Las muestras de dicho ensayo deben ser tomadas en la planta proveedora por un organismo de inspección.
- El INACAL solo trabaja con laboratorios que se encuentren supervisados por este organismo y que cumplan con la normativa correspondiente.
- Cuando las empresas proveedoras presentan sus informes, el INACAL verifica que la documentación sea auténtica, a fin de evitar lo que se conoce como fraude alimentario. Para ello, cuando un proveedor solicita una certificación, se contactan con la planta productora para corroborar que le haya vendido el producto, evitando así certificar un producto que no haya sido procesado en la planta señalada.
- Durante el 2025 se emitieron 332 certificados correspondientes a 27 productos de conserva y 2 de seco salado, por un total de 21 mil toneladas.
- Respecto a los análisis realizados sobre los productos, el protocolo de muestreo y los estándares aplicados se ejecutan conforme a las normas técnicas peruanas establecidas por el INACAL. Estos análisis son realizados por laboratorios que cumplen con dichas normas.
- En el caso de las conservas, los análisis incluyen evaluaciones sensoriales (color, olor, sabor y textura del producto), análisis químicos (como humedad, entre otros) y, en el caso de productos hidrobiológicos en conserva, el análisis principal es el de histamina. Asimismo, se realizan análisis microbiológicos, donde las conservas pasan por una prueba de esterilidad cuyo límite de presencia de microorganismos es cero. El plazo de este análisis es de 21 días. Posteriormente, se realiza una prueba de cierre para verificar que el enlatado esté correctamente sellado.
- La idoneidad en los alimentos debe entenderse no solo desde el punto de vista de la salubridad, sino también considerando la correlación entre la información brindada sobre el producto y lo que efectivamente se entrega. Un producto puede ser declarado no idóneo no porque esté en mal estado, sino porque no corresponde a lo especificado.
- Se remitirá por escrito el detalle de todos los métodos empleados para evaluar los productos.

- A la fecha, todos los productos certificados por SANIPES no han presentado desviaciones o incumplimientos en la normativa sanitaria. Cabe resaltar que sus certificaciones se basan en los documentos emitidos por los laboratorios acreditados por el INACAL.
- El 25 de septiembre de 2024 se aprobó un decreto legislativo que fortalece las capacidades de SANIPES. Esta norma otorga competencias para ingresar a las empresas que producen alimentos para los programas sociales, lo que brinda mayor facultad para fiscalizar.
- El reglamento de la entidad fue aprobado mediante el Decreto Supremo N.º 007-2025, el 8 de mayo de 2025, en el que se desarrolla la forma en que se realizan las intervenciones. Gracias a ello, han podido evaluar a potenciales proveedores de alimentos y proceder con fiscalizaciones, tomando acciones cuando se ha detectado alguna desviación en el cumplimiento de las normas sanitarias.
- En base al Decreto Legislativo N.º 1062, SANIPES puede adoptar medidas preventivas para proteger la salud pública. Con este respaldo, han podido suspender actividades e inmovilizar lotes hasta que las plantas subsanen las desviaciones observadas.
- SANIPES no evalúa a los proveedores del Programa Wasi Mikuna, sino a las plantas productoras. Respecto a la cadena de aseguramiento de calidad de los productos distribuidos por el programa, existe coordinación entre DIGESA, SENASA y SANIPES para asegurar la inocuidad y aptitud de los productos en toda la cadena productiva nacional, en el marco del Decreto Legislativo N.º 1062.
- Están dispuestos a atender cualquier solicitud de información por parte de cualquier entidad respecto a los hechos ocurridos.
- En cuanto a las habilitaciones de planta, conforme a la norma vigente, estas se otorgan de forma indeterminada. Por ello, la única manera de fiscalizar o auditar una planta es en el marco de una denuncia o de una programación basada en un muestreo porcentual.
- Cuando los títulos habilitantes eran por plazo determinado, su vigencia era de uno o dos años.
- Respecto a la responsabilidad de SANIPES, el Decreto Legislativo N.º 1062 establece que cualquier programa social o entidad que adquiera alimentos para ser distribuidos a poblaciones vulnerables tiene la obligación de comunicar a las autoridades sanitarias cualquier hallazgo o problema que pueda afectar la inocuidad de los beneficiarios o cualquier desviación en los productos.
- En lo referente al programa Wasi Mikuna, este cuenta con supervisores que verifican la aptitud de los alimentos mediante la revisión de certificaciones sanitarias y evaluaciones organolépticas, para lo cual SANIPES ha capacitado a los supervisores.
- SANIPES cuenta con más de mil supervisores a nivel nacional. Si alguno de ellos detecta una desviación de los parámetros establecidos, la comunica de inmediato, tras lo cual se toman las acciones necesarias.
- Cuando se obtiene un resultado que declara que un producto es apto o no apto, este se comunica de inmediato al programa correspondiente, el cual se encarga de remitir la notificación, sea Wasi Mikuna o cualquier otro programa que haya informado de la alerta.



Cuando se produce una alerta, esta es informada al Ministerio de Salud.

- Ante una alerta, se realiza la trazabilidad del lote notificado o involucrado, revisando todos los registros vinculados con su producción. También se emplean mecanismos de control posterior sobre las certificaciones emitidas. Respecto a la verificación del sistema de transporte, almacenamiento y entrega final de los productos hidrobiológicos, estas etapas están bajo la responsabilidad del programa y no de los productores, por lo que se encuentran fuera del alcance de los títulos habilitantes que otorga SANIPES.
- Se enfrentan a distintas limitaciones, muchas de las cuales se han resuelto con las normas emitidas. En el 2024 se les otorgó un presupuesto de S/ 638 000.00 para la atención integral de notificaciones. Sin embargo, para implementar una fiscalización reforzada y preventiva se requiere S/ 6 960 000.00. Considerando que se atiende a más de cuatro millones de beneficiarios, se necesitan intervenciones más focalizadas, con distintos productos y la perspectiva de entregar productos frescos. Su mayor limitación es de carácter presupuestal.
- SANIPES puede entregar toda la información que se requiera respecto a los resultados de aptitud de los productos evaluados hasta la fecha.

El presidente ejecutivo del Instituto Nacional de Calidad – INACAL, en atención a las preguntas realizadas, cedió la palabra a la señora **Rosario Uría**, directora de la Autoridad Nacional de la Normalización, quien atendió las preguntas señalando lo siguiente:

- Respecto a la ejecución presupuestaria y el desarrollo de normas técnicas, la Dirección de Normalización ha venido ejecutando casi en su totalidad el presupuesto asignado. En el 2023 ejecutó el 97% (S/ 2 801 297.00); en el 2024 ejecutó el 99% (S/ 2 801 297.00) y, a la fecha, viene ejecutando el 41% de S/ 3 034 636.00.
- La Dirección de Normalización solo emite opinión sobre las normas técnicas que presenta el programa Wasi Mikuna (antes Qali Warma), pero es el programa quien tiene la libertad de incorporar o no sus normas. Sin embargo, el programa sí ha aceptado sus sugerencias.
- Mantienen dos niveles de coordinación: el primer nivel es la consulta constante con el programa Wasi Mikuna; el segundo nivel es a través de comités que reúnen a las partes interesadas para discutir los aspectos técnicos más idóneos para proteger a los consumidores.
- En el año 2023, el Comité Técnico de Pescado y Productos Derivados desarrolló 6 normas técnicas peruanas, y en el 2024 desarrolló otras 6. En toda su historia, hasta la fecha, han aprobado 59 normas técnicas.
- No realizan evaluaciones sobre el impacto en la calidad de los alimentos entregados a los escolares, ya que esa función le corresponde al programa. Su rol se limita a elaborar normas técnicas en beneficio de los usuarios.
- Para elaborar una norma técnica, primero se verifica la norma internacional en el ámbito alimentario: el Códex Alimentarius, que es el principal referente en la normalización de alimentos. Si no existe norma Códex, se consulta al ISO o a instituciones regionales de reconocido prestigio.



- Si no existe ninguna norma técnica aplicable, ellos crean la misma y luego la elevan al Códex.

Luego, el presidente ejecutivo del Instituto Nacional de Calidad – INACAL, tras las respuestas realizadas, cedió la palabra a la directora de Acreditación de INACAL, la señora Lidia Patricia Aguilar Rodríguez, quien respondió lo siguiente:

- Actualmente, de los 412 Organismos de Evaluación de la Conformidad (OEC) acreditados, 63 cuentan con laboratorios en alimentos y 23 con organismos de inspección en alimentos. De estos, fueron autorizados por SANIPES 14 laboratorios y 10 organismos de inspección.
- En las alertas y comunicaciones referidas a alimentos del programa, se identificó la participación de 15 laboratorios acreditados y 12 organismos de inspección, es decir, en menor número que el total de los acreditados.
- Para la acreditación se realizan evaluaciones independientes y objetivas con equipos evaluadores conformados por profesionales debidamente calificados. Cuando un organismo solicita la acreditación, pasa por una etapa de revisión de la solicitud, en la que se verifica la presentación de todos los requisitos. En caso de requerirse subsanaciones, se otorga un plazo para ello.
- Una vez realizadas las subsanaciones, se evalúan los documentos del sistema de gestión del laboratorio. Posteriormente, se emite un informe y se realiza una evaluación de campo en sitio, verificando que el laboratorio cuente con los controles y equipos necesarios, los cuales deben tener mantenimiento adecuado y estar calibrados por un laboratorio de calibración acreditado.
- Se evalúa la competencia técnica de los analistas que realizan los ensayos, que utilicen los equipos respectivos en sus labores, que apliquen correctamente los métodos de precisión adecuados, los materiales de referencia, los reactivos y materiales en general, y que cumplan con todo lo que exige la norma técnica.
- Tras todas las inspecciones, se elabora un informe de la evaluación y se presenta el expediente al Comité Permanente de Acreditación, órgano colegiado que toma la decisión de acreditar el laboratorio. Cabe señalar que la acreditación está sujeta a vigilancias y supervisiones, tanto programadas como inopinadas.
- Si en alguna inspección se determina alguna desviación considerada como infracción al reglamento, se inicia un proceso administrativo sancionador. Este procedimiento puede generar la suspensión o cancelación de la acreditación. Respecto al programa, han llegado a suspender un laboratorio y posteriormente levantar la suspensión. Actualmente tienen más casos en trámite.
- El INACAL no cuenta con competencia para elaborar informes técnicos respecto a los proveedores. Su función es realizar supervisiones a los organismos acreditados, y en esos casos sí emiten informes técnicos, pero no sobre los proveedores del programa.
- Las alertas sanitarias no son emitidas por el INACAL, sino por las autoridades sanitarias.
- Las normas técnicas se basan en estándares nacionales e internacionales. Respecto al programa, solo han emitido opinión cuando se les ha requerido sobre los productos que se debían adquirir. En esa oportunidad, aconsejaron que las fichas técnicas definan

correctamente lo que se debe exigir a un laboratorio acreditado o a un organismo de inspección acreditado.

Luego, la presidenta solicitó a los representantes del Instituto Nacional de Calidad – INACAL que, en caso tengan conocimiento de algún laboratorio que haya omitido información o falsificado documentos para que un producto pueda ser distribuido, brinden dicha información a la comisión.

Asimismo, la presidenta manifestó su preocupación por la salud de los escolares que se han visto afectados e indicó que esta situación genera que los alumnos posteriormente rechacen los alimentos que se les entregan.

Tras ello, la presidenta otorgó la palabra a la jefa nacional del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, señora **Vilma Aurora Gutarra García**, para que informe respecto a los avances y desafíos de la ejecución presupuestaria en relación con la certificación de productos agrícolas y ganaderos, en virtud de los productos alimentarios entregados en el periodo escolar 2024-2025 por el Programa Social *Wasi Mikuna*.

En su representación, tomó la palabra el señor **José Carrasco Valiente**, director general de la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA, quien manifestó lo siguiente:

- Mediante el Decreto Legislativo N.° 1062 de 2008 se aprobó la Ley de Inocuidad de los Alimentos, con la cual se creó un sistema nacional de inocuidad de alimentos, conformado por el gobierno central y las autoridades sanitarias, estableciendo además niveles de responsabilidad a nivel regional y local a través de los gobiernos regionales y municipales.
- Las municipalidades son las autoridades encargadas de vigilar y controlar la inocuidad de los alimentos en el transporte y la comercialización. Existen más actores en la cadena, como los productores, procesadores, manipuladores, comerciantes y consumidores, quienes también son responsables de que los alimentos no representen un riesgo para la salud de las personas.
- SENASA tiene como objetivo garantizar que los alimentos agropecuarios primarios no representen un riesgo para la salud. Para ello, se trabaja en el campo verificando la producción primaria y posteriormente el procesamiento primario, que es el que se realiza en plantas donde se manipulan los alimentos sin llegar a transformarse. La transformación es competencia de DIGESA.
- A la fecha, existen más de 2 000 establecimientos autorizados para el procesamiento de vegetales, alimentos de origen animal y piensos.
- El presupuesto de SENASA se articula mediante un programa presupuestal denominado “Mejora de la Inocuidad Agroalimentaria” (Programa N.° 041), que busca integrar todas las acciones que contribuyan a la producción de alimentos seguros e inocuos.
- Se ejecutan acciones para el registro y control de los insumos utilizados en el control de plagas dentro de la producción de alimentos, como plaguicidas, productos de uso veterinario y control de enfermedades en la crianza de animales, así como el control de semillas.
- El nivel de ejecución del presupuesto anual está por encima del 98.8%. Actualmente, se

está por firmar un contrato de préstamo con el Banco Interamericano de Desarrollo para ejecutar acciones de manera más intensa a nivel nacional y reducir la brecha de alimentos no conformes o contaminados.

- Todas las acciones realizadas buscan verificar que cada actor de la cadena aplique las prácticas adecuadas para producir alimentos seguros, garantizando que el alimento que llegue al consumidor sea inocuo.
- Cuando los resultados obtenidos no son conformes, se aplican medidas de mitigación no solo desde el SENASA, sino también con el Ministerio Público, ya que producir, distribuir o comercializar un alimento contaminado constituye un delito contra la salud pública, conforme lo tipifica el artículo 288 del Código Penal.
- Si, durante la supervisión de un establecimiento primario, se observa que no cumple con las condiciones por las que se le otorgó la autorización, se inicia un procedimiento administrativo sancionador que puede culminar con la cancelación de la autorización.
- Cuando SENASA recibe una notificación de los programas de alimentación escolar, lo primero que hace es acudir al procesador del alimento, quien debe contar con una autorización de SENASA. Ahí se verifica si los procesos autorizados continúan cumpliendo con las condiciones y requisitos que garanticen la inocuidad del alimento.
- Si bien SENASA verifica que los insumos otorgados cumplan con la ficha técnica y que el alimento provenga de un establecimiento autorizado, el producto es preparado posteriormente por el comité de la escuela, etapa en la que SENASA ya no interviene ni supervisa el procedimiento.

Concluida la exposición, la presidenta agradeció por su participación al director general de la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA.

Tras la exposición, se suspendió por breve término la sesión a las 12 horas con 10 minutos, reiniciándose a las 12 horas con 11 minutos.

Luego, la presidenta otorgó la palabra al director general de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, señor **Henry Alfonso Rebaza Iparraquirre**, para que informe respecto a los avances y desafíos de la ejecución presupuestaria en relación con la supervisión de los alimentos entregados por el Programa Social *Wasi Mikuna*, en cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos por ley, así como el control de los procesos de almacenamiento y distribución en el periodo escolar 2024-2025.

El director general de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA manifestó lo siguiente:

- DIGESA, como representante del Ministerio de Salud, es el responsable de la inocuidad alimentaria, siendo la autoridad encargada del aspecto técnico-normativo y de la supervisión en materia de inocuidad.
- En Lima, esta función es ejercida por las Direcciones de Salud (DIDIS) y se comparte con SANIPES (productos de pesca y acuicultura) y SENASA (sanidad agraria y vigilancia de alimentos). Asimismo, los gobiernos municipales son responsables de verificar los alimentos de consumo inmediato.
- El programa Wasi Mikuna cuenta con una unidad de supervisión encargada de fiscalizar

a nivel nacional las plantas, fábricas y almacenes donde se preparan y almacenan los alimentos.

- Por indicación del ministro, DIGESA adoptó una supervisión priorizada respecto al programa Wasi Mikuna, que comprende tres componentes:
 - (i) Solicitar al programa de alimentación el listado de fábricas a las que se les compra el producto;
 - (ii) supervisar los almacenes donde se deposita el producto, ya sea los de los proveedores o los de las escuelas; y,
 - (iii) supervisar el lugar donde se prepara el alimento. De esta forma, se logra un proceso integral de fiscalización.
- Se les informó de la existencia de 29 fábricas en Lima, las cuales han sido todas supervisadas.
- A nivel nacional existen 78 fábricas, priorizándose la supervisión en aquellas ubicadas en los lugares donde han ocurrido las incidencias.
- DIGESA cuenta con un presupuesto asignado de S/ 3 000 000.00. De este monto, se asignaron aproximadamente S/ 148 000.00 para las labores de supervisión. A la fecha se ha ejecutado aproximadamente S/ 500 000.00, quedando presupuesto disponible para implementar un plan en dos etapas:
 - (i) Determinar la situación de los lugares donde se produce, almacena y consume el alimento; y
 - (ii) verificar si estas condiciones han cambiado, etapa en la que ya se han detectado problemas.
- DIGESA es responsable únicamente de los alimentos que son fabricados. Por ello, supervisa las fábricas y los almacenes. Al otorgar una licencia a las fábricas, se certifica que cuentan con un sistema de prevención de riesgos, que aplican buenas prácticas de manufactura y que cumplen con las buenas prácticas de almacenamiento.
- Las actividades de supervisión han evidenciado que el mayor riesgo surge desde que el producto sale del proveedor, ya que en los almacenes de los proveedores no se han encontrado problemas. En la totalidad de los casos, los problemas se han detectado en las instituciones educativas, las cuales en muchos casos no cuentan con ambientes exclusivos para cocinas, presentan ausencia de control de plagas, presencia de excretas de roedores, locales sin techo o con ventanas abiertas, entre otras deficiencias.
- Aunque se puede cuidar toda la cadena alimenticia, el problema final está en la manipulación y las condiciones de infraestructura de los colegios. Esto se ha comunicado oportunamente a Wasi Mikuna y al MIDIS.

Concluida la exposición, la presidenta agradeció por su participación al director general de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA.

Luego, la presidenta otorgó la palabra al presidente ejecutivo del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI, señor **Alberto Villanueva Eslava**, para que informe respecto a la defensa del derecho del consumidor y las presuntas conductas anticompetitivas de proveedores que contrataron con el Programa Social *Wasi Mikuna* (antes *Qali Warma*), en virtud de los productos alimentarios



entregados en el periodo escolar 2021-2025.

El presidente ejecutivo del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI manifestó lo siguiente:

- INDECOPI es la autoridad de investigación antimonopolio, por lo que solo se pronunciará sobre aquello que esté dentro de su competencia. Es la autoridad instructora, con facultad de investigación para la represión de conductas anticompetitivas, mientras que la Comisión y la Sala son las instancias que toman las decisiones en primera y segunda instancia, respectivamente.
- También realizan el control ex ante de operaciones de concentración empresarial, conforme a la Ley N.º 31112.
- Promueven la competencia a través de labores de abogacía, recomendaciones, estudios y guías.
- Respecto al control de conductas, investigan tres tipos: abuso de posición de dominio, prácticas colusorias horizontales y prácticas colusorias verticales.
- Fueron convocados respecto a temas de prácticas colusorias horizontales y han recibido planteamientos en torno al caso de Qali Warma, ahora Wasi Mikuna.
- Las prácticas colusorias horizontales son cometidas por agentes económicos que participan en el mismo nivel de una cadena de producción, distribución o comercialización, quienes, en lugar de competir, se ponen de acuerdo para repartirse el mercado, fijar precios o desplegar conductas que limiten la competencia.
- La ley sanciona que el proceso competitivo no sea legítimo, sino restringido o limitado como resultado de acuerdos entre los agentes.
- Su tarea es vigilar que los agentes económicos no se coludan para repartirse el mercado, las zonas geográficas, fijar precios, limitar la producción o repartirse los clientes, entre otras prácticas.
- Los cárteles son una conducta especialmente nociva, en particular cuando se trata de cárteles de contratación pública. Esto se conoce como licitaciones colusorias, que ocurren en procedimientos de selección y contratación del Estado y que están prohibidas. Esta práctica consiste en que los participantes se abstengan de competir o adopten posturas coordinadas dentro de una licitación.
- La Dirección no realiza investigaciones sin contar con hipótesis claras sobre la comisión de hechos que puedan ser objeto de investigación.
- Respecto al caso Wasi Mikuna, los requerimientos formulados fueron consecuencia de pedidos realizados. Se hicieron requerimientos de información, pero cuando parecía que serían atendidos, tras coordinaciones previas, los funcionarios eran cambiados y las investigaciones debían empezar nuevamente desde cero. Se solicitó que se les otorgara la base de datos de los procesos de selección para, mediante técnicas de monitoreo, poder detectar patrones sospechosos. Ese es el estado actual de las investigaciones.



Concluida la exposición, la presidenta agradeció por su participación al presidente ejecutivo del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI.

Luego de ello, la presidenta trasladó a cada invitado una hoja con una serie de preguntas para que fueran atendidas por los mismos.

El director general de la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA, en atención a las preguntas, respondió de la siguiente manera:

- **Primera pregunta:** ¿Cuál fue el presupuesto asignado y ejecutado por SENASA durante los años 2023 y 2024 para actividades de certificación fitosanitaria y zoonosanitaria en productos agrícolas y ganaderos? El presupuesto que SENASA ha venido programando y ejecutando en los últimos tres años es de S/ 37 000 000.00, dentro del programa presupuestal de mejora de la inocuidad agroalimentaria. De ese presupuesto, más del 70% está orientado a expedir autorizaciones sanitarias a los diferentes establecimientos de la cadena, tanto en la venta de insumos agrarios como en los mataderos o establecimientos de procesamiento primario. Del presupuesto asignado, se ejecuta más del 98%, principalmente en actividades relacionadas con aspectos sanitarios de la inocuidad de los alimentos.
- **Segunda pregunta:** ¿Qué porcentaje de los recursos fue destinado a la fiscalización de productos vinculados a programas sociales de alimentación, específicamente *Wasi Mikuna*? Aproximadamente el 15% del presupuesto de S/ 37 000 000.00 se asigna cada año.
- **Tercera pregunta:** ¿Cuáles son las regiones con mayor cobertura de certificación y cuáles han presentado limitaciones en el control por falta de presupuesto o capacidad operativa? SENASA tiene presencia a nivel nacional en cada departamento o región a través de oficinas desconcentradas y personal que trabaja todo el año en actividades sanitarias y fitosanitarias, brindando cobertura adecuada en todo el país. Respecto a la capacidad operativa, se busca que el trabajo sea más integrado entre todas las instituciones que intervienen en la inocuidad de los alimentos, como municipalidades, gobiernos regionales, Ministerio Público, Fiscalía de Prevención del Delito, Policía Nacional del Perú, SUNAT y Aduanas. Es decir, existe una acción conjunta.
- **Cuarta pregunta:** ¿Qué productos agrícolas (cereales, legumbres, tubérculos, frutas) o ganaderos (lácteos, carnes, huevos) entregados por *Wasi Mikuna* requieren certificación sanitaria o fitosanitaria según la normativa vigente? A través de la ficha técnica revisada por SENASA, se exige que dichos alimentos provengan de un establecimiento de procesamiento primario autorizado por SENASA. Esto garantiza que el alimento ha sido procesado aplicando prácticas adecuadas de higiene que aseguren su inocuidad. SENASA no otorga un registro ni una certificación sanitaria de inocuidad al alimento final, sino a la actividad de procesamiento primario.
- **Quinta pregunta:** ¿SENASA ha otorgado certificación a dichos productos antes de su distribución? ¿Bajo qué criterios y con qué frecuencia? El criterio para otorgar certificaciones a los productos es la aplicación del Decreto Supremo N.º 04-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, que establece que los procesadores de alimentos para consumo humano deben contar con la autorización sanitaria respectiva.
- **Sexta pregunta:** ¿Cuántos establecimientos productores y proveedores del programa

están registrados o certificados por SENASA? A la fecha, son un poco más de 2 000 los establecimientos de procesamiento primario autorizados por SENASA, tanto para alimentos de origen vegetal como animal, además de piensos.

- **Séptima pregunta:** ¿Se identificaron riesgos fitosanitarios o zoonosarios en productos entregados en el periodo 2024-2025? ¿Qué acciones se tomaron? Estos riesgos están asociados a otra competencia distinta de la inocuidad de los alimentos; por lo tanto, no se han detectado. En todo caso, se ha mantenido una vigilancia permanente sobre los establecimientos proveedores con los que trabaja el programa *Wasi Mikuna*.
- **Octava pregunta:** ¿Qué procedimientos aplica SENASA para verificar la trazabilidad y el cumplimiento de buenas prácticas agrícolas y pecuarias en los productos que integran la canasta del programa *Wasi Mikuna*? Los establecimientos de procesamiento primario autorizados por SENASA deben contar con un plan de trazabilidad y un sistema de control de proveedores. En cuanto a las buenas prácticas, la mejor experiencia ha sido con los grupos de agricultura familiar. Se cuenta con más de 4 000 escuelas de campo y se han capacitado a más de 70 000 productores, quienes también obtienen la certificación de buenas prácticas. Esto garantiza que los alimentos cumplen con estándares de inocuidad, es decir, que son seguros.
- **Novena pregunta:** ¿Se han realizado visitas inopinadas, inspecciones o auditorías a los proveedores del programa? ¿Cuáles fueron los principales hallazgos y recomendaciones?
Sí. Las visitas inopinadas a los establecimientos de procesamiento primario de alimentos y a los establecimientos comerciales de plaguicidas son parte del programa establecido por SENASA.
- **Décima pregunta:** ¿SENASA ha identificado proveedores que operen sin cumplir con los requisitos sanitarios mínimos? ¿Se han impuesto sanciones o restricciones? Cuando se otorga una autorización y posteriormente, en una auditoría, se observa que existen desviaciones, hallazgos o no conformidades, se aplica de forma inmediata una medida sanitaria.
- **Décimo primera pregunta:** ¿Qué mecanismos de coordinación existen entre SENASA, DIGESA, SANIPES e INACAL para asegurar un control integral de los productos alimentarios distribuidos por *Wasi Mikuna*? En el marco de la Ley de Inocuidad, se ha creado una instancia de coordinación: la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad de Alimentos (COMPIAL). En esta comisión participan las autoridades sanitarias y se abordan este tipo de situaciones, especialmente cuando se emite una notificación o alerta sanitaria.
- **Décimo segunda pregunta:** ¿SENASA ha recibido o emitido alertas o informes que cuestionen la calidad de los productos agrícolas o ganaderos entregados por el programa? ¿Cuál fue el tratamiento? Sí, hemos recibido notificaciones, tras lo cual acudimos directamente, *in situ*, al establecimiento para verificar los procesos empleados en el procesamiento de los alimentos. En todas las notificaciones se concluyó que se mantenían las condiciones bajo las cuales se otorgó la respectiva autorización.
- **Décimo tercera pregunta:** ¿Se ha producido alguna discrepancia entre las observaciones técnicas de SENASA y los informes de otras entidades que excluyan la responsabilidad de los proveedores? No.
- **Décimo cuarta pregunta:** Si SENASA no ha identificado responsabilidad alguna en los

proveedores, ¿puede presentar los documentos técnicos, informes de campo y criterios normativos que sustenten dicha conclusión? Cuando se determina una responsabilidad por parte de los proveedores, SENASA no ve estos casos. Lo que SENASA hace es controlar el establecimiento donde se encuentran los procesadores; ahí es donde se determina si existe o no una responsabilidad, una no conformidad o un incumplimiento normativo.

- **Última pregunta:** ¿Considera que, bajo el marco normativo actual, SENASA cuenta con las capacidades técnicas y legales suficientes para garantizar la inocuidad y la calidad de los productos de origen agrícola y ganadero, incluidos los programas sociales como *Wasi Mikuna*? Sí, se cuenta con una base legal que ha sido modificada con el paso del tiempo, aunque toda normativa es susceptible de ser mejorada. Consideramos que las buenas prácticas deberían ser obligatorias y no voluntarias. SENASA sí cuenta con la capacidad técnica para ello. Además, se busca descentralizar los servicios de análisis de contaminantes para contar con dos laboratorios, uno en el norte y otro en el sur del país, además de disponer de un laboratorio de referencia en la región para realizar los análisis de resistencia a los antimicrobianos.

Concluida la exposición, la presidenta agradeció por su participación al director general de la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA. Tras ello, cedió la palabra al director general de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA para que responda las preguntas realizadas.

El director general de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, en atención a las preguntas entregadas, respondió lo siguiente:

- **Primera pregunta:** ¿Cuál ha sido el presupuesto asignado y ejecutado por DIGESA en los años 2023 y 2024 para actividades de fiscalización sanitaria de alimentos de los programas sociales? En el 2024 se recibió un presupuesto de S/ 1 183 474.00, de los cuales se ejecutaron S/ 1 172 000.00, quedando sin utilizar cerca de S/ 10 000.00. Para el año 2025 se programaron S/ 812 000.00, de los cuales a la fecha se han ejecutado S/ 150 000.00. Se ha contratado un especialista en cada región para que las supervisiones no tengan que realizarse desde Lima. Asimismo, se contrataron cerca de 15 trabajadores bajo el régimen CAS para realizar intervenciones en zonas específicas.
- **Segunda pregunta:** ¿Cuáles fueron las regiones priorizadas? Se ha supervisado Lima Metropolitana, Lima Región y las zonas de Puno, además de cada lugar donde se han presentado los nueve reportes de este año. El año pasado se reportaron cinco casos. En todos estos casos se realizó la fiscalización correspondiente a las empresas, almacenes y colegios donde se preparan los alimentos.
- **Tercera pregunta:** ¿DIGESA ha emitido alertas sanitarias, informes de no conformidad o recomendaciones vinculadas a productos entregados por proveedores? Cada vez que se realiza una intervención, los hallazgos encontrados son comunicados a *Wasi Mikuna*. Si se determina que los alimentos pueden causar algún daño a los menores, se inmovilizan hasta obtener el resultado final del análisis. Si el resultado indica que el alimento está en mal estado o genera problemas, se cancela el registro sanitario, en muchos casos se retira la habilitación JASA y se inicia un proceso administrativo sancionador.
- **Cuarta pregunta:** ¿Qué procedimientos aplica DIGESA para verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios de los alimentos destinados al consumo escolar? Todas las empresas reportadas por *Wasi Mikuna* son supervisadas para verificar si tienen su JASA



activo, si las condiciones de infraestructura son adecuadas y si el personal que prepara los alimentos cuenta con la capacitación necesaria. En Lima se ha supervisado el 100% de estas fábricas.

- **Quinta pregunta:** Los alimentos entregados por el programa social fueron verificados por muestreo, inspección *in situ*, revisión documental u otro mecanismo. ¿Cuál fue la cobertura real de estas intervenciones? DIGESA verifica la producción de los alimentos. Quien debe verificar que el alimento comprado sea el mismo que el producido por la fábrica es *Wasi Mikuna*, mediante inspección *in situ*, revisión de documentos y otras actividades. DIGESA solo supervisa el proceso de fabricación; la verificación previa al consumo es responsabilidad del programa escolar.
- **Sexta pregunta:** ¿Qué tipo de deficiencias, irregularidades o riesgos a la salud pública fueron detectados, si los hubo, y qué acciones correctivas se tomaron? En los nueve brotes atendidos se encontraron problemas de contaminación, es decir, presencia de microorganismos que superaban los límites permitidos. Por ejemplo, a la empresa Frío Inca, en nueve procesos se le retiraron todos los registros de producción de alimentos y se le impusieron multas que ascienden a aproximadamente 140 UIT. Además, se cerró la producción de la empresa.
- **Séptima pregunta:** ¿DIGESA supervisa directamente las condiciones de almacenamiento y distribución de los alimentos del programa *Wasi Mikuna*, o lo hace mediante entes regionales? La responsabilidad recae en las regiones, pero este año DIGESA ha acompañado al programa *Wasi Mikuna* a supervisar los almacenes en todo el país para garantizar un mejor control. En cuanto a la coordinación con las DIRIS o DIRESAS, se contrató personal CAS para asesorar a las direcciones de salud en tareas específicas de inocuidad alimentaria.
- **Octava pregunta:** ¿Se han identificado fallas en las condiciones de higiene, conservación y manipulación? Sí, ya se informó sobre las condiciones encontradas en los lugares fiscalizados.
- **Novena pregunta:** ¿DIGESA ha recibido denuncias, reportes o alertas de mala manipulación, deterioro o contaminación de los productos? ¿Cómo fueron atendidas? DIGESA cuenta con un flujo de alertas. Cuando ocurre un problema, las direcciones regionales de salud deben atender a los niños afectados. DIGESA, como parte del protocolo, ejecuta el plan de fiscalización. Los resultados obtenidos se comunican inmediatamente a las autoridades respectivas. Hay coordinación para estos casos con SANIPES y SENASA, poniendo especial énfasis en identificar la causa de la alerta.
- **Décima pregunta:** Si los informes que ha conocido DIGESA concluyen que no existe responsabilidad por parte de los proveedores del programa, ¿sobre qué evidencias técnicas y sanitarias se basa esa conclusión? DIGESA ha reportado todos los problemas y responsabilidades. Cada informe de brote es un documento oficial que se comunica a través del despacho viceministerial al MIDIS y al programa social.
- **Décima primera pregunta:** ¿Existieron contradicciones entre los resultados de inspección, análisis técnico o alertas emitidas por DIGESA y los informes que descartan fallas atribuidas a proveedores? No. Se ha comprobado que no hay contradicciones entre los resultados obtenidos y las intervenciones realizadas.
- **Décima segunda pregunta:** ¿DIGESA puede garantizar que los alimentos distribuidos cumplen con los criterios establecidos en el reglamento de inocuidad alimentaria?

No. DIGESA solo es responsable de la fabricación del alimento. Después de la producción, la cadena involucra a otros participantes, incluyendo los encargados del transporte. Los fabricantes deben velar por la producción, pero también por el transporte hasta el lugar de destino.

- **Décima tercera pregunta:** ¿Qué mecanismo de articulación existe entre DIGESA, SANIPES, INACAL y el MIDIS? Existe un comité del que todos son parte, en el que se revisa cómo mejorar el desempeño de las funciones y competencias de cada institución.
- **Décima cuarta pregunta:** ¿DIGESA ha comunicado hallazgos, advertencias o requerimientos a los operadores logísticos o proveedores del programa? ¿Cuál ha sido la respuesta? Este procedimiento requiere abrir una investigación administrativa para, posteriormente, establecer una sanción. De determinarse responsabilidad, esta es comunicada al MIDIS.

Tras la exposición realizada, la presidenta de la Comisión consultó lo siguiente: ¿Por qué cuando los productos son comprados en el mercado no se presentan casos de intoxicación en los escolares, pero cuando se trata de los alimentos del programa Wasi Mikuna, que son supervisados por distintas entidades, sí ocurren estos casos?

El director general de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA respondió lo siguiente:

- Los factores que determinan la salud de la población son el medio ambiente y el estilo de vida. Por ello, se ha conversado con el MIDIS para buscar un enfoque de alimentación más nutritiva, teniendo en cuenta los hábitos alimenticios de cada zona.
- En el país existe una falta de cultura respecto a la alimentación. Hay alimentos cuyo consumo podría reducir los índices de anemia. Las dietas que actualmente siguen las personas generan obesidad, diabetes y otras enfermedades debido a la carencia de cultura alimentaria.

La presidenta de la Comisión señaló que, a nivel de alimentación en los programas escolares, ya se está optando por descentralizar la alimentación escolar, pues existen zonas donde los alimentos son preparados por los mismos padres de familia de los escolares con productos propios de la zona. En estos casos no se han reportado intoxicaciones.

Tras lo señalado, la presidenta otorgó la palabra al presidente ejecutivo de INDECOPI, señor **Alberto Villanueva Eslava**, quien, en atención a las preguntas trasladadas, respondió de la siguiente manera:

- Se atenderán las preguntas vinculadas a conductas anticompetitivas, pues estas son de su competencia. El resto de las preguntas serán derivadas a los funcionarios competentes del INDECOPI para que las atiendan y remitan sus respuestas a la Comisión.
- **Quinta pregunta:** ¿INDECOPI ha iniciado investigaciones de oficio o por denuncia por prácticas anticompetitivas, colusión o reparto de mercados entre proveedores que contrataron con el programa Wasi Mikuna (ex Qali Warma)? Al respecto, aún no se ha iniciado ningún procedimiento administrativo sancionador.
- **Sexta pregunta:** ¿Existen antecedentes de concertación de precios, manipulación de licitaciones o coordinación indebida entre postores en procesos de contratación pública



en este programa? No se cuentan con antecedentes.

- **Séptima pregunta:** ¿Qué medidas de vigilancia proactiva ha implementado INDECOPI para prevenir este tipo de prácticas en mercados de contratación pública vinculados a la alimentación escolar? Se han generado guías para que el personal de las oficinas de logística de las instituciones públicas pueda detectar patrones inusuales y reportarlos. La *Guía de Compras Públicas* y la *Guía sobre Consorcios Inusuales* son parte de estas medidas de vigilancia.
- **Octava pregunta:** ¿Qué nivel de concentración del mercado existe actualmente entre los proveedores del programa *Wasi Mikuna*? ¿Se ha identificado alguna dependencia crítica de ciertos grupos empresariales? Al no haberse iniciado un procedimiento administrativo sancionador por prácticas anticompetitivas en este mercado, aún no se cuenta con información sobre el nivel de concentración existente. No obstante, el hecho de que haya pocos proveedores o una oferta limitada de postores es un aspecto que se toma en cuenta cuando se inicia una investigación.
- **Novena pregunta:** ¿INDECOPI ha realizado algún estudio o análisis sectorial sobre la estructura de mercado de productos alimentarios escolares, licitaciones recurrentes y riesgos de barreras de entrada o falta de competencia? Sí. Se realizó un análisis en el sector lácteo, que derivó en varias recomendaciones relacionadas con la transparencia del mercado y la reducción de las barreras de acceso para los competidores.
- **Décima pregunta:** ¿Qué medidas ha propuesto o implementado INDECOPI para fomentar una mayor competencia y transparencia en la selección de proveedores? Se ha emitido un estudio, con la participación de la OCDE, en el cual se plantearon varias recomendaciones que han sido implementadas para mejorar las compras públicas.
- **Décima tercera pregunta:** ¿Han detectado falta de colaboración o remisión de información por parte de otras entidades que limite su capacidad de actuación? Como se señaló previamente, la alta rotación de personal ha impedido avanzar con las investigaciones.

Tras la exposición realizada, la presidenta de la Comisión consultó al representante de DIGESA lo siguiente: **¿Ha tenido ocasión de revisar las reglas de contratación del MIDIS para el caso *Wasi Mikuna*?**

El director general de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA respondió que:

- Se trata de una contratación especial, por lo que la base de datos no se encuentra disponible en el OSCE para los ciudadanos. Por ello, se requirió la información directamente al programa *Wasi Mikuna*.
- El mes pasado recién se recibió información más completa tras la solicitud realizada, lo que permitirá iniciar un análisis más profundo del caso. Las reglas de contratación son las que aplica el programa a través de este procedimiento especial de adquisiciones.

Tras lo señalado, la presidenta agradeció las respuestas brindadas y la información compartida; y propuso a los señores congresistas que el 23 de mayo se lleve a cabo una sesión descentralizada semipresencial, tanto en la provincia de Puno como a través de la plataforma Microsoft Teams. Al no haber observaciones a la propuesta, esta fue aprobada



**COMISIÓN INVESTIGADORA DE LA EJECUCIÓN
PRESUPUESTARIA DE LOS PROGRAMAS
SOCIALES, ORGANISMOS PÚBLICOS
DESCENTRALIZADOS Y ORGANISMOS
SUPERVISORES**

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

por unanimidad. Asimismo, se acordó la exoneración del trámite de lectura y aprobación del acta para la ejecución de los acuerdos tomados.

En este estado, siendo las 13 horas con 37 minutos, la presidenta levantó la Cuarta Sesión Extraordinaria de la Comisión Investigadora de la Ejecución Presupuestaria de los Programas Sociales, Organismos Públicos y Organismos Supervisados.

Se deja constancia que forman parte de la presente acta:

1. La transcripción de la versión magnetofónica que elabora el Área de Transcripciones del Congreso de la República.
2. El link del video de la presente sesión transmitida vía YouTube:
<https://www.youtube.com/watch?v=AxqOnAEt7Fk&t=1s>

JHAKELINE KATY UGARTE MAMANI
Presidente

**Comisión de Investigación de la Ejecución
Presupuestaria de los Programas Sociales,
Organismos Públicos Descentralizados
y Organismos Supervisores**

ESDRAS MEDINA MINAYA
Secretario

**Comisión de Investigación de la Ejecución
Presupuestaria de los Programas Sociales,
Organismos Públicos Descentralizados
y Organismos Supervisores**