

Prensa Regional

DIARIO JUDICIAL DE LA CORTE SUPERIOR DE JUSTICIA DE ANCASH

CIRCULACIÓN REGIONAL Y NACIONAL Resolución N° 014146-2012-DSD-INDECOPI-Resolución Administrativa N° 344-2007-P-CSJAN/PJ
AIJA - RECUAY - HUARAZ - CARHUAZ - YUNGAY - HUAYLAS - ZONA DE LOS CONCHUCOS - PATIVILCA - BARRANCA - CHIMBOTE - LIMA NORTE
HUARAZ: JR. FRANCISCO ARAOZ 146 – TELF.: 421359 / CEL.: 943 626930 - CORREO: PRENSAREGIONAL_1@YAHOO.ES

FUNDADOR: Armando Moreno Romero

AÑO XXVIII N° 10328

S/. 0.50

Huaraz, 03 DE JUNIO del 2023

SÁBADO

VISITA NUESTRA PAGINA WEB: WWW.PRENSAREGIONALHUARAZ.COM.PE

DIRECTOR DE INSTITUTO ES CONDENADO A CINCO AÑOS DE CÁRCEL POR TOCAMIENTOS A MENOR

Poder Judicial ordenó la captura del hombre de 49 años para que sea internado en el penal



Edwin Beltrán Rodríguez deberá cumplir nueve meses de prisión preventiva mientras es investigado por robo agravado

ENCARCELAN A SUJETO QUE AMENAZÓ CON NAVAJA A MUJER PARA ROBARLE



Investigados continúan libres



DECLARAN INFUNDADA APELACIÓN EN EL CASO HEYDY MACEDO

Establecimientos fueron dañados por embates de la naturaleza



104 CENTROS DE SALUD DE ANCASH RECIBIRÁN PRESUPUESTO

EDITORIAL

La preparación debe continuar



“Un sismo o cualquier otro desastre natural tarde o temprano ocurrirá por lo que no debemos bajar la guardia, sino seguir preparándonos con la mayor responsabilidad”.

El Primer Simulacro Nacional Multipeligro 2023 se desarrolló en la víspera, a escala nacional, con la finalidad de mejorar la preparación de los peruanos, autoridades y servicios asistenciales ante un eventual desastre natural o emergencia causada por la acción humana.

El balance del ejercicio es preocupante. De acuerdo con el Instituto Nacional de Defensa Civil (Indeci), un sismo de 8.8 de magnitud, como el que se simuló ayer, dejaría una gran mortandad en la población y destrucción de la infraestructura.

La entidad refirió que un evento así ocasionaría la muerte de 110,310 personas, mientras que 28,880 quedarían en condición de desaparecidas; más de dos millones, heridas; un millón 604,457, damnificadas y 353,496 viviendas resultarían destruidas.

Se trata de cifras dantescas que aún así sirven para forjarnos una idea de lo vulnerables que somos ante un evento de tales características.

No cabe duda de que corresponde a cada familia del Perú tomar en cuenta las recomendaciones de las autoridades competentes a fin de reducir la vulnerabilidad y mejorar la preparación antes, durante y después del desastre.

Vale la pena repetir que esto constituye una responsabilidad ineludible para cada hogar porque es en ese ámbito donde debe trazarse un plan de respuesta ante la amenaza. Las familias tienen que identificar las rutas de evacuación y reunión, las zonas más seguras para permanecer durante el evento, así como contar con mochilas de emergencia provistas de alimentos, medicinas e implementos básicos que faciliten la supervivencia en caso de extrema destrucción.

El objetivo de estas líneas no es alarmar a la población, sino más bien llamar a la conciencia de todos porque cumplir con los pasos antes mencionados puede marcar literalmente la diferencia entre la vida y la muerte.

Y así como exhortamos a la población a preocuparse por este tema, hacemos lo propio con las autoridades gubernamentales porque son ellas las que tienen la responsabilidad de disponer las medidas que contribuyan a mejorar la preparación y reducir la vulnerabilidad del país ante eventuales desastres, con el objetivo supremo preservar la mayor cantidad de vidas posibles.

Urge, por consiguiente, optimizar los planes de preparación y de respuesta estableciendo mejores procedimientos, asignación de más recursos y roles de los diferentes actores involucrados, que incluyan a las agencias gubernamentales, los servicios de asistencia, el sector privado y la comunidad en general.

De igual modo, es necesario continuar implementando sistemas de alerta temprana eficientes que adviertan a la población sobre situaciones de emergencia con la finalidad de brindar valioso tiempo para ponerse a salvo ante una inminente emergencia, a la par de impulsar la concientización pública acerca de los riesgos y medidas preventivas ante desastres.

Un sismo o cualquier otro desastre natural tarde o temprano ocurrirá, por lo que no debemos bajar la guardia, sino seguir preparándonos con la mayor responsabilidad.

CHISPАЗOS

Gobierno condena amenazas de muerte en sede diplomática de Perú en México



El presidente del Consejo de Ministros, Alberto Otárola, lamentó que un funcionario de la sede diplomática en México haya sido víctima de amenaza de muerte donde, a través de un audio, se le haya pedido que se retire de ese país en el plazo de 48 horas.

“Condenamos las amenazas recibidas en la sede de la misión diplomática del Perú en México. Se debe investigar el origen de estos hechos repudiables y solicitamos garantías para la vida y seguridad de nuestros funcionarios y personal administrativo que laboran en ese país”, señaló desde su cuenta de Twitter.

Luego, en diálogo con la prensa, señaló que reforzarán la seguridad en la embajada y consulado, con la finalidad de que ninguno de los diplomáticos peruanos en México sufra un ataque.

“He escuchado la grabación, las amenazas son serias. Nosotros solicitamos al gobierno mexicano las garantías para la integridad, la vida, de nuestros diplomáticos que son: el encargado de negocios y tres diplomáticos en nuestra embajada”, sostuvo.

A través de un comunicado, Cancillería precisó que el encargado de negocios en México recibió una amenaza de muerte, a través de un mensaje anónimo enviado vía Whatsapp al celular de emergencia del Consulado General en la Ciudad de México.

“De inmediato, se dio cuenta a la Policía mexicana y se formuló la denuncia correspondiente ante la Fiscalía de ese país. Asimismo, se envió una Nota Diplomática a la Cancillería de México solicitando se realicen las investigaciones correspondientes y se brinden las seguridades y garantías a nuestros funcionarios”, acotaron,

OPINIÓN

Por: Antero Flores-Araoz

CIDH. ACIERTOS Y DEFECTOS



ANTERO FLORES-ARAOZ

Hace algo más de un mes, la Comisión Interamericana de Derechos Humanos emitió un informe sobre la situación de los Derechos Humanos en el Perú, en el contexto de las protestas sociales entre el 7 de diciembre del 2022 y el 13 de enero del 2023, por la vacancia de Pedro Castillo y su reemplazo por Dina Boluarte.

De inmediato sahumadores de incienso y mirra, iniciaron su tarea de loas y lisonjas al susodicho informe, mientras que los detractores del Sistema Interamericano de Derechos Humanos, no le encontraron al informe ninguna virtud.

Ambas posiciones antagónicas y extremas no ayudan a una sana crítica, tan necesaria en un país como el nuestro, que entró en una espiral de violencia que obliga a la búsqueda de paz social con simultánea elevación de los niveles de vida de la población, tan golpeada por la pandemia al igual que por la protesta que se tornó violenta y vandálica.

El informe en cuestión tiene aciertos como el reconocer que el 7 de diciembre Pedro Castillo, al declarar la disolución del Congreso y la intervención en diversos organismos públicos, infringió la Constitución y fue pasible de su vacancia declarada por el Congreso y, la asunción de la Presidencia por la vicepresidenta Dina Boluarte, en legítima sucesión constitucional. También la CIDH reconoció la acción de otras altas autoridades en defensa del orden constitucional.

También fue positivo el reconocimiento de acciones de violencia y vandalismo ajenas al derecho a la protesta, al igual que nuestra normatividad sobre uso de la fuerza está acorde con estándares internacionales.

Igualmente exhortó a que se investiguen los actos de violencia y se dialogue en búsqueda de la paz social.

Entre los defectos del informe se encuentra la afirmación de presuntas violaciones de Derechos Humanos por parte de las fuerzas del orden, sin que hayan concluido las investigaciones. Lo que es peor obviando las agresiones de protestantes contra los policías y soldados, con saldo de muertos, heridos, lesionados y graves daños a la propiedad pública y privada.

Negativa también la crítica a la denominación de "terroristas" a quienes aterrorizaron con sus acciones a la población, así como la supuesta motivación de las protestas en la "desigualdad estructural" y "discriminación histórica" además de la "estigmatización" de poblaciones del Ande.

Igualmente es falaz la afirmación de que la actividad "extractivista" no ha contribuido a la elevación de los niveles de vida de las poblaciones aledañas a las explotaciones mineras, cuando se puede verificar lo contrario, así sea insuficiente.

La consideración de que existieron "ejecuciones extrajudiciales" es fantástica si es que no están todavía los resultados de las investigaciones. La pretensión de que no se use armas letales en ninguna circunstancia es desproteger a las fuerzas del orden.

Como corolario aseveró el informe que deberían ser atendidas las protestas, ignorando que ellas fueron para reponer a Pedro Castillo, retirar a Dina Boluarte, cerrar el Congreso y adelantar elecciones. Nada de ello es posible sin variar la Constitución.

Queda pendiente estudiar serena y responsablemente lo que conviene al país, esto es mantenerse en el SIDH con los defectos que el tiene, hacerle adecuadas modificaciones o retirarnos del mismo.

Policía de Pomabamba en el "ojo de la tormenta"

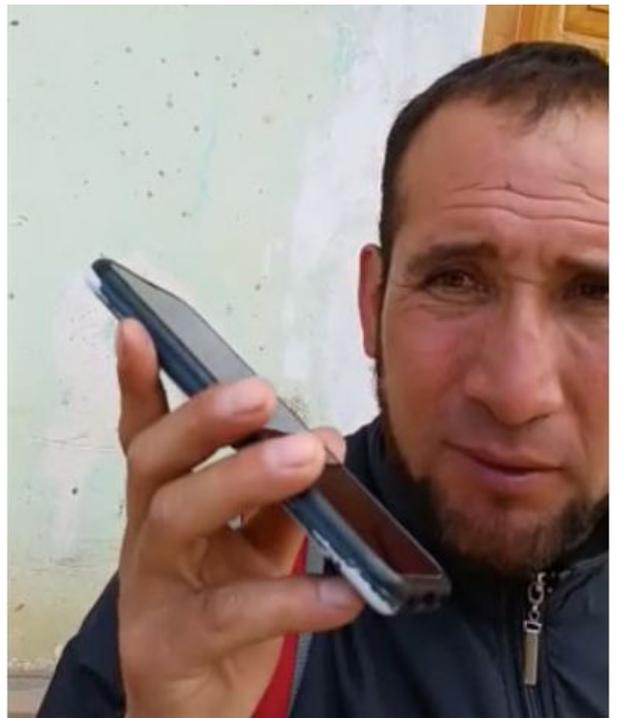
Personal de la Comisaría estaría haciendo cobros indebidos

El periodista de la provincia de Pomabamba (Ancash) Fernando Valverde Lavado, dijo que a raíz de las quejas que fueron plasmados en un memorial por maltratos a conductores y cobros indebidos por parte de efectivos de la Comisaría Rural de Pomabamba, el comando Policial de la XII Macropol Ancash, ha decidido cambiar a varios efectivos y unos cuantos policías continuarán en el cargo.

Esta situación no ha sido recibida con agrado por la población de Pomabamba porque se conoce de una serie de irregularidades que se vienen cometiendo por algunos malos efectivos y la medida disciplinaria recaería en quienes trabajan bien cumpliendo su misión de servicio.

En tal sentido la población viene viralizando un video por las redes sociales que debe ser analizado convenientemente para saber que sin la información que se presta sería real o falsa.

Se logra escuchar que un poblador de Pomabamba conversa con un efectivo de la Comisaría de esa



provincia, quien le dice que haga un pago y que su motocicleta será devuelta sin problema alguno.

El señor general PNP Anthony Cortijo Salinas e Inspectoría de la Policía Nacional, deberán ordenar la inmediata investigación del caso y sancionar a quienes resulten responsables

en este escandaloso video.

Fernando Valverde, indica que los policías sancionados son quienes realmente estuvieron trabajando y nunca estuvieron en los operativos que se han realizado en la jurisdicción de Pomabamba.

(Arnaldo Mejía Bojórquez)

Policía empadrona a 270 ciudadanos extranjeros

260 venezolanos en Huaraz ya se encuentran registrados



La teniente PNP Eleni Sánchez, jefe de la Unidad de Seguridad de Estado y del área de Registro de Personas Extranjeras, dijo que vienen realizando trabajos en la ciudad de Huaraz y los demás pueblos del Callejón de Huaylas y de la zona de los Conchucos, para empadronar a ciudadanos extranjeros que radican momentáneamente en estos pueblos de la zona sierra de Ancash.

En ese sentido la oficial PNP, dijo que desde el mes

de enero del año en curso a la fecha (5 meses y 3 días) se ha logrado empadronar a 270 ciudadanos extranjeros, entre varones y mujeres.

Se conoce que de los 270 identificados plenamente, 260 son ciudadanos venezolanos de ambos sexos; son 07 los ciudadanos colombianos, 01 mejicano, 01 ecuatoriano y 01 argentino.

El trabajo se apunta a empadronar a todos los ciudadanos que se encuentran viviendo en la región

Ancash para luego hacer un cruce de informaciones con la Interpol y de este modo conocer su situación legal de cada uno de estos ciudadanos.

La oficial en mención señaló que se trabaja una base de datos con lo que procederá a coordinar con la oficina de migraciones y tener todos estos documentos para conocer realmente la cantidad de ciudadanos extranjeros que viven en Huaraz y demás pueblos. (Arnaldo Mejía Bojórquez)



"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"
"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"

ORDENANZA MUNICIPAL N° 252 - MPH

Huaraz, 25 de mayo de 2023.

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ;

POR CUANTO:

El Concejo Municipal de la Provincia de Huaraz en su Sesión Ordinaria N° 10-2023, de fecha 17 de mayo de 2023, en ejercicio de las facultades que la Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades y el Reglamento Interno del Concejo le confieren; y,

VISTO:

El Expediente N° 109137, Dictamen N° 12-2023-MPH/CAL de fecha 16 de mayo de 2023 emitido por la Comisión de Asuntos Legales; y,

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 194° de la Constitución Política del Perú, establece que las Municipalidades Provinciales son órganos de gobierno local, con autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia; asimismo, el Artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades, señala que la autonomía que la Constitución Política del Perú establece para las municipalidades radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración, con sujeción al orden jurídico.

Que, el artículo 39° de la Ley citada precedentemente, establece que los Concejos Municipales ejercen sus funciones de gobierno mediante la aprobación de ordenanzas y acuerdos. Complementariamente, el numeral 1 del artículo 100° de la Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades, señala que es función del Concejo de Coordinación Local Provincial, coordinar y concertar el Presupuesto Participativo Provincial.

Que, la Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades, dispone:

"Artículo 40.- ORDENANZAS:

Las ordenanzas de las municipalidades provinciales y distritales, en la materia de su competencia, son las normas de carácter general de mayor jerarquía en la estructura normativa municipal, por medio de las cuales se aprueba la organización interna, la regulación, administración y supervisión de los servicios públicos y las materias en las que la municipalidad tiene competencia normativa. (...)"

Que, la Ley N° 26842 - Ley General de Salud, establece en su artículo que un alimento es legalmente apto para el consumo humano cuando cumple con las características establecidas por las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel Nacional y el Art. 94 indica que: El personal que intervenga en la producción, manipulación, transporte, conservación, almacenamiento, expendio y suministro de alimentos está obligado a realizarlo en condiciones higiénicas y sanitarias para evitar su contaminación.

Que, mediante Decreto Supremo Nro. 007-98-SA, Norma que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, modificado mediante Resolución Ministerial N° 784-2021/MINSA, en el artículo 6 dispone que las acciones de vigilancia sanitaria de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos y bebidas, están a cargo de las municipalidades.

Que, el Decreto Legislativo Nro. 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos, en su artículo 20 establece que el control y vigilancia del transporte de alimentos, así como la vigilancia de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos, con excepción de los establecimientos dedicados a su fraccionamiento y de los servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte, están a cargo de los gobiernos locales.

Que, la NTS Nro. 142-MINSA/DIGESA-V-01, Norma Sanitaria para los Restaurantes y Servicios Afines, menciona sobre el abastecimiento y calidad de agua, debe garantizar que el agua que usa es segura e inocua para el consumo humano y contar con documentos de PHS para su control.

Que, la Resolución Ministerial Nro. 1020-2010-MINSA, Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería, menciona que respecto a las condiciones sanitarias del establecimiento debe ser de uso exclusivo para ese fin, las instalaciones deben ser mantenidas en buen estado de conservación e higiene. Sobre la distribución de ambiente, estos deben permitir un flujo operacional lineal ordenado, evitando riesgos de contaminación cruzada.

Que, con el Informe N° 28-2023-MPH/GSP/SGSSP, de fecha 19 de enero de 2023, la Sub Gerente de Sanidad y Salubridad Pública - Ing. Silvia E. Pardave Ortiz, remite la propuesta de Ordenanza Municipal que regula las buenas prácticas de manufactura e higiene en los restaurantes y servicios afines en el Distrito de Huaraz.

Que, el Informe N° 83-2023-MPH/GSP/G, de fecha 20.ENE.2023, emitido por el Gerente de Servicios Públicos - Lic. Fidel L. Morales Tarazona, dirigido al Gerente Municipal Abog. Andrés Fernando Córdova Buitrón, remitiendo el proyecto de ordenanza para su tratamiento.

Que, con Informe N° 48-2023-MPH/GAJ, de fecha 27.ENE.2023, emitido por el Gerente de Asesoría Jurídica - Abog. Dante Solorzano Huamán, dirigido a la Secretaria General Abog. Ana María Yauri Pineda, con opinión legal respecto al proyecto de ordenanza municipal que regula las buenas prácticas de manufactura e higiene en los restaurantes y servicios afines en el distrito de Huaraz, para que se eleve a la comisión correspondiente y luego al concejo municipal para su aprobación.

Que, mediante Carta N° 23-2023-MPH/SG, de fecha 06.FEB.2023, emitida por la Secretaria General - Abog. Ana María Yauri Pineda, dirigida a la Presidenta de la Comisión de Salud y Medio Ambiente Lic. Silvia Shirley Oblitas Montalvo, para la respectiva evaluación y luego eleve al concejo municipal.

Que, con Informe N° 75-2023-MPH/GSP/SGSSP, de fecha 15.FEB.2023, emitido por la Sub Gerente de Sanidad y Salubridad Pública - Ing. Silvia Pardave Ortiz, dirigido al Gerente de Servicios Públicos Lic. Fidel L. Morales Tarazona, remitiendo el proyecto de ordenanza con las rectificaciones correspondientes.

Que, con Informe N° 308-2022-MPH/GSP/SGSSP, de fecha 21.JUN.2022, emitido por la Sub Gerente de Sanidad y Salubridad Pública - Ing. Silvia Pardave Ortiz, dirigido al Gerente de Servicios Públicos Ing. Holger Mejía Anaya, solicitando los códigos de cada infracción considerados en la propuesta de ordenanza municipal.

Que, con Informe N° 10-2023-MPH/GSP/SGSSP, de fecha 10.ENE.2023, emitido por la Sub Gerente de Sanidad y Salubridad Pública - Ing. Silvia Pardave Ortiz, dirigido al Gerente de Servicios Públicos Lic. Fidel L. Morales Tarazona, reitera solicitud de los códigos de cada infracción considerados en la propuesta de ordenanza municipal.

Que, con el Informe N° 15-2023-MPH/GSP/G, de fecha 12.ENE.2023, emitido por el Gerente de Servicios Públicos - Lic. Fidel L. Morales Tarazona, dirigido al Gerente de Planificación y Presupuesto Eco. José Carlos Pachas Norabuena, solicitando los códigos de cada infracción considerados en la propuesta de ordenanza municipal.

Que, el Informe N° 152-2023-MPH/GPP/SGDI, de fecha 28.FEB.2023, emitido por el Sub Gerente de Desarrollo Institucional Eco. Manuel Abel Norabuena Castro, dirigido al Gerente de Planificación y Presupuesto Eco. José Carlos Pachas Norabuena, informando la asignación de códigos a las infracciones en materia de buenas prácticas de manufacturas e higiene en los restaurantes y servicios afines en el distrito de Huaraz.

Que, el Informe N° 358-2023-MPH/GSP/G/FLMT, de fecha 07.MAR.2023, emitido por el Gerente de Servicios Públicos Lic. Fidel L. Morales Tarazona, dirigido a la Secretaria General Abog. María Consuelo Arana Portella, remitiendo la propuesta de ordenanza para su tratamiento.

Que, mediante Carta N° 67-2023-MPH/SG, de fecha 07.MAR.2023, emitida por la Secretaria General - Abog. María Consuelo Arana Portella, dirigida a la Presidenta de la Comisión de Asuntos Legales Abog. Zarela Rosio Trinidad Poma, a fin de que sea evaluado por la comisión de asuntos legales y elevado al Concejo Municipal.

Que, con el Informe N° 07-2023-MPH/CAL, de fecha 10.MAR.2023, emitido por la Presidenta de la Comisión de Asuntos Legales - Abog. Zarela Rosio Trinidad Poma, dirigido al Alcalde de la Municipalidad Provincial de Huaraz Prof. David Rosales Tinoco, solicitando su remisión a la comisión de salud por ser de su competencia.

Que, mediante Carta N° 079-2023-MPH/SG, de fecha 14.MAR.2023, emitida por la Secretaria General - Abog. María Consuelo Arana Portella, dirigida a la Presidenta de la Comisión de Salud Lic. Silvia Shirley Oblitas Montalvo, para conocimiento y fines.

Que, con el Informe N° 172-2023-MPH/GSP/SGSSP, de fecha 21.MAR.2023, emitido por la Sub Gerente de Sanidad y Salubridad - Ing. Silvia E. Pardave Ortiz, dirigido al Gerente de Servicios Públicos Lic. Fidel L. Morales Tarazona, solicitando asignación de códigos al cuadro de infracciones.

Que, con el Informe N° 598-2023-MPH/GSP/G/FLMT, de fecha 23.MAR.2023, emitido por el Gerente de Servicios Públicos - Lic. Fidel L. Morales Tarazona, dirigido al Gerente de Planificación y Presupuesto - Econ. José Carlos Pachas Norabuena, remitiendo el proyecto de ordenanza municipal debidamente rectificado para su tratamiento y asignación del código al cuadro de infracciones.

Que, con el Informe N° 216-2023-MPH/GPP/SGDI, de fecha 03.ABR.2023, emitido por el Sub Gerente de Desarrollo Institucional - Econ. Manuel Abel Norabuena Castro dirigido al Gerente de Planificación y Presupuesto Eco. José Carlos Pachas Norabuena, con la respectiva asignación de códigos a las infracciones en materia de buenas prácticas de manufactura e higiene en los restaurantes y servicios afines en el distrito de Huaraz.

Que, con el Informe N° 784-2023-MPH/GSP/G/FLMT, de fecha 04.ABR.2023, emitido por el Gerente de Servicios Públicos - Lic. Fidel L. Morales Tarazona dirigido a la Secretaria General - Abog. María Consuelo Arana Portella, remitiendo proyecto de ordenanza rectificado para su tratamiento, con código de infracciones correspondientes.

Que, mediante Carta N° 104-2023-MPH/SG de fecha 05.ABR.2023, emitida por la Secretaria General - Abog. María Consuelo Arana Portella, dirigida a la Presidenta de la Comisión de Asuntos Legales - Abog. Zarela Trinidad Poma, para la evaluación de la comisión y de ser el caso elevar al concejo municipal para su aprobación.

Que, mediante Carta N° 142-2023-MPH/SG de fecha 30.ABR.2023, emitida por la Secretaria General - Abog. María Consuelo Arana Portella, dirigida a la Presidenta de la Comisión de Salud - Lic. Silvia Shirley Oblitas Montalvo, con la finalidad de que emita un informe y de ser el caso elevar al concejo municipal.

El Informe N° 63-2023-MPH de fecha 04.MAY.2023, emitido por la Presidenta de la Comisión de Salud, la regidora Silvia Shirley Oblitas Montalvo, dirigido a la Presidenta de la Comisión de Asuntos Legales - Abog. Zarela Trinidad Poma, indicando que es importante su aprobación.

Que, mediante Dictamen N° 12-2023-MPH/CAL, de fecha 16 de mayo de 2023, la Comisión de Asuntos Legales, propone el proyecto de "ORDENANZA MUNICIPAL QUE REGULA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA E HIGIENE EN LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES EN EL DISTRITO DE HUARAZ".

Que, en la Sesión Ordinaria de Concejo N° 10-2023, de fecha 17 de mayo de 2023, se debatió la propuesta descrita en el párrafo precedente el mismo que fue evaluado por el Concejo Municipal, contando con el voto aprobatorio de sus miembros.

Estando a los fundamentos fácticos y legales precedentemente expuestos, de conformidad a lo previsto en los artículos 194° y 195° de la Constitución Política del Estado y en uso de las facultades conferidas por el numeral 8) del artículo 9° y artículo 40° de la Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades, por UNANIMIDAD, aprobó lo siguiente:

ORDENANZA MUNICIPAL QUE REGULA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA E HIGIENE EN LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES EN EL DISTRITO DE HUARAZ

CAPÍTULO I GENERALIDADES

OBJETO, FINALIDAD, ÁMBITO DE APLICACIÓN, ÓRGANOS COMPETENTES

Artículo 1. - OBJETO Y FINALIDAD

- 1.1. El objeto de la presente Ordenanza es mejorar los estándares de calidad de las actividades comerciales y de servicio en restaurantes y afines. Teniendo como propósito brindar una mejor atención a los vecinos y usuarios en el distrito de Huaraz; promoviendo la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos, estableciendo los requisitos sanitarios operativos, las buenas prácticas de manipulación y las condiciones higiénicas sanitarias en la infraestructura de los Restaurantes y servicios afines en el distrito.
- 1.2. Ejecutar acciones para mejorar las condiciones de salud y salubridad en Restaurantes y servicios afines, dando a conocer los Principios Generales de Higiene (PGH), que comprende el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación y el Programa de Higiene y Saneamiento.
- 1.3. Contribuir en la educación de los Principios Generales de Higiene (PGH) en la manipulación y elaboración de los alimentos involucrando a los dueños y manipuladores de los restaurantes y servicios afines, a fin de promover hábitos saludables de higiene.
- 1.4. Promocionar las buenas prácticas de manipulación y elaboración de alimentos en restaurantes, pollerías, chifas, cevicherías, pizzerías, chicharreas, expendedoras de comida al peso, cafeterías, panaderías, bodegas y servicios afines.

Artículo 2.- ÁMBITO DE APLICACIÓN

La aplicación de la presente ordenanza municipal será en la zona urbana y rural del Distrito de Huaraz y adicionalmente tendrá el mismo ámbito de aplicación en la zona urbana de los diferentes centros poblados que conforman el Distrito de Huaraz de la provincia de Huaraz.

Artículo 3.- ÓRGANOS COMPETENTES

Son de aplicación a las disposiciones reguladas en la presente Ordenanza, los principios contemplados en la Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y servicios afines. A nivel del gobierno local de Huaraz, le corresponde a la Gerencia de Servicios Públicos a través de la Sub gerencia de Sanidad y Salubridad Pública o la que haga sus veces: promover, organizar, implementar, ejecutar y evaluar las acciones de control en cuanto al expendio de alimentos libres de cualquier contaminante, con el apoyo de la Gerencia de Desarrollo Económico y social, Sub Gerencia de Control y Comercialización y Sub Gerencia de Seguridad Ciudadana. Asimismo, para la ejecución de actividades conjuntas de naturaleza fiscalizadora, como los operativos de fiscalización conjuntos, se solicitará el apoyo de los siguientes órganos institucionales: Ministerio de Salud (a través del Área de Higiene Alimentaria y Zoonosis), Ministerio Público a través de la fiscalía de Prevención del Delito y la Policía Nacional del Perú y demás entidades competentes.

**CAPÍTULO II
EJECUCIÓN**

Artículo 4.- DE LAS PROHIBICIONES

Que, el manipulador de alimentos labore en condiciones no higiénicas y sin la indumentaria adecuada: mandil, cofia o gorro protector de cabello (si fuera el caso) todo ello de color claro. Que, en el establecimiento se expendan alimentos y bebidas adulteradas, falsificadas, sin rotulo y vencidas o la elaboración de alimentos con productos vencidos (en mal estado), además de la producción de alimentos en establecimientos que no cumplan con los principios generales de higiene (PGH).

Artículo 5.- DEL PROCEDIMIENTO

De comprobarse las malas condiciones en la manipulación y elaboración de alimentos durante las vigilancias sanitarias se realizará su clasificación en el sistema de semaforización - verde, ámbar y rojo; que consiste en realizar 3 visitas de verificación in situ donde se evaluará las condiciones de: infraestructura, ambiente que lo rodea, equipos y superficies en contacto con los alimentos y manipuladores, en las 2 primeras visitas se identifica las observaciones y se da las recomendaciones correspondientes, así mismo se llenará un check list el cual determinará la calificación para proseguir con la sanción. En caso de incumplimiento y desacato a las obligaciones sanitarias, se impondrán a los propietarios, encargados, administradores o cualquier responsable las Papeletas de Infracción, que representa el inicio de un procedimiento administrativo sancionador, con un intervalo de 5 días hábiles para su descargo, y/o clausura temporal como medida complementaria según la gravedad dicha labor se realizará durante los Operativos de Fiscalización.

Artículo 6.- QUEJA O DENUNCIA ADMINISTRATIVA

En caso que el usuario del servicio (cliente) encuentre carencias con respecto a la manipulación, servicio de comida o alguna deficiencia en la atención brindada con respecto a los alimentos, el usuario podrá realizar su **Queja por mal servicio de alimentos en restaurantes, cevicherías, panaderías, bodegas y servicios afines en la Sub Gerencia de Sanidad y Salubridad Pública**, para su intervención, evaluación y/o sanción del establecimiento.

Artículo 7.- DE LA PROMOCIÓN DE HÁBITOS DE HIGIENE

- 7.1. La finalidad de esta ordenanza municipal es de promover los principios generales de higiene (PGH) en la elaboración y expendio de alimentos en los diferentes Restaurantes y servicios afines.
- 7.2. Todos los Restaurantes y servicios afines del Distrito de Huaraz deberán cumplir con las disposiciones establecidas. Para ello, se deberán realizar campañas o jornadas de capacitación a los trabajadores involucrados en dicha actividad, la vigilancia sanitaria constante, fiscalización municipal y/o multisectorial.

**CAPÍTULO III
CONDICIONES**

Artículo 8.- DE LAS INSTALACIONES

- a. Las edificaciones del restaurante o servicios afines deben ser de construcción sólida y los materiales que se empleen deben ser resistentes a la corrosión, lisos de fácil limpieza y desinfección. Solo el área de comedor puede ser de otro material según la temática del lugar (rústico, campestre, etc.).
- b. Los restaurantes y servicios afines deberán contar con medios de fácil acceso, así como elementos de prevención y protección contra incendios, siniestros y accidentes de acuerdo a las disposiciones de defensa civil vigentes sobre la materia.
- c. La ventilación por norma nos indica que debe ser suficiente para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación del vapor, el polvo y para eliminar el aire contaminado. Además de ello se debe evitar las corrientes de aire dado que estas arrastran otros contaminantes a los alimentos. Se debe de instalar una campana extractora sobre los aparatos de cocción para eliminar eficazmente los vapores.
- d. Las áreas húmedas y de servicio (cocina y servicios higiénicos) deben estar equipados con accesorios y equipos de calidad. Las paredes según norma nos indica que deben ser de material liso y de fácil limpieza (cerámica o aluminio).

Artículo 9.- DEL ABASTECIMIENTO DEL AGUA

- a. El establecimiento debe garantizar que el agua que se emplea en el establecimiento sea segura e inocua para el consumo humano y la provisión del mismo debe ser suficiente para cubrir todas las actividades que se realizan. Debiendo mantener un nivel de cloro residual mínimo de 0.5 ppm en el punto de consumo.
- b. Además, el sistema de distribución y almacenamiento de agua debe estar en perfecto estado de conservación e higiene y protegido de tal manera que evite su contaminación. La limpieza y desinfección de los tanques, cisternas y reservorios debe ser de manera periódica, la higiene debe ser realizada por un servicio autorizado por la autoridad competente. Las especificaciones, periodicidad y controles deben estar registrados en el PGH del establecimiento.

Artículo 10.- DISPOSICIÓN DE AGUAS RESIDUALES Y DE RESIDUOS SÓLIDOS

- a. Las aguas residuales deben disponerse de forma sanitaria, considerando instalar trampas de grasa y evitar la eliminación por el desagüe de aceites usados, en caso no contara con el servicio de eliminación de aceites residuales estos deben ser implementados o debidamente acopiados para su manejo residual.

- b. En los ambientes donde se procesan alimentos, los residuos sólidos, incluida la vajilla desechada durante las operaciones diarias, deben disponerse en recipientes en buen estado de conservación e higiene, con capacidad suficiente para la actividad, que cuente con un procedimiento que ofrezca una barrera que evite la contaminación, separados conforme norma técnica.
- c. Los residuos sólidos deben estar en contenedores destinados a tal fin y estar ubicados en un ambiente específico, totalmente independiente y separado de los ambientes donde se realizan operaciones con alimentos; manteniéndose cerrados cuando no se utilizan a fin de evitar la proliferación de insectos, roedores y reducir el riesgo de contaminación cruzada, siendo de preferencia con tapa vaivén o de pedal.

Artículo 11.- SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS

- a. Los servicios higiénicos y vestuarios deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con iluminación y ventilación que facilite su uso. **Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.**
- b. No podrán utilizarse como vestuarios los ambientes o áreas donde se manipulen o almacenen alimentos.
- c. En estos ambientes deben colocarse mensajes instructivos para su uso correcto, incluyendo la práctica del lavado correcto de las manos, según indicaciones del Ministerio de Salud.
- d. El número de servicios higiénicos deben estar en correspondencia a la demanda de los comensales de manera tal que se garantice su operatividad y condiciones higiénicas sanitarias. Los inodoros, lavaderos y urinarios deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección; y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. Los lavaderos deben estar provistos de dispensadores de jabón, secadores de manos individuales para el secado de las manos y evitar la presencia de residuos sanitarios en el piso (papel higiénico, papel toalla, entre otros).
- e. Los restaurantes y servicios afines deben contar con servicios higiénicos adecuados con respecto al número de personas, y género (hombres y mujeres):
De 1 a 10 personas: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios
De 11 a 25 personas: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios
De 26 a 50 personas: 3 inodoros, 2 urinarios, 5 lavatorios
Cabe recalcar que como mínimo deberá contar con un servicio higiénico para cada género: hombres (1 inodoro, 1 urinario, 1 lavadero), mujeres (1 inodoro, 1 lavadero).

Artículo 12.- DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

El área de preparación de los alimentos debe estar bien ubicada de preferencia próxima al comedor y debe ser de fácil acceso. En la cocina deben de considerarse las distribuciones, una zona de preparación previa donde se limpiará, pelará y lavará las materias primas, una segunda zona de preparación donde se realiza el corte, picado y cocción y una tercera zona donde se realiza la preparación final, servicio y armado del plato para el consumidor. En caso no se tuviese los espacios mencionados se hará una división en el tiempo, considerando las zonas como etapas las cuales deben seguir una sucesión para evitar la contaminación cruzada. Todo el mobiliario, equipos y utensilios deben ser de material liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección. Los lavaderos deben de ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso.

Artículo 13.- ADQUISICIÓN Y RECEPCIÓN DE PRODUCTOS

Todas las materias primas, ingredientes y productos procesados serán de procedencia conocida y deben de reunir los requisitos de calidad inherentes a cada tipo de alimento o bebida. Los productos envasados e industrializados deben contar con Registro Sanitario y la Fecha de Expiración vigente.

Artículo 14.- ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS EN GENERAL

Los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados y protegidos contra el ingreso de roedores, animales y personas extrañas al servicio, además de ello se tendrá en cuenta la fecha de ingreso y salida de cada producto con la única finalidad de hacer seguimiento. Los productos a granel se deben almacenar en envases o depósitos cerrados y mantener sus envases originales. La distribución de los alimentos en el almacén debe observar lo siguiente:

- a. Los alimentos deben estar en tarimas, anaqueles o parihuelas a una distancia de 0.20 m del piso y una distancia de 0.50 m entre hileras y 0.50 m de la pared.
- b. Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se apilarán de manera entrecruzada y hasta una distancia de 0.60m del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 0.15m.
- c. El establecimiento debe contar con un área de cuarentena donde colocará los alimentos que estén vencidos o presenten cualquier otro defecto.

Artículo 15.- ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA EN FRÍO

En los equipos de refrigeración, la temperatura debe cuidarse y mantenerse menores a 5°C al centro de cada pieza. Por otro lado, al momento de guardar un alimento a temperaturas de congelación la temperatura asignada es de -18°C al centro de cada pieza, para ello los equipos deben disponer de termómetros de fácil lectura.

- a. Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada.
- b. Los productos de pastelería y repostería se almacenarán en equipos de refrigeración exclusivos.
- c. Los alimentos deben almacenarse en lo posible en sus envases originales, debidamente rotulados para su identificación y manejo del principio (PEPS).
- d. La descongelación de los alimentos se puede realizar en refrigeración, horno microondas o por inmersión en agua fría que corra constantemente. Una vez descongelado no se puede volver a congelar.

Artículo 16.- PREPARACIÓN PREVIA O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CRUDOS

La persona encargada de manipular los alimentos se lavará y desinfectará las manos antes de cada proceso. Las carnes, pescados, mariscos y vísceras deben de ser lavadas en agua corriente con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana, las hortalizas serán lavadas y desinfectadas ya sea en hojas o ramillete.

Las hortalizas y frutas se deberán someter a un proceso de lavado y desinfección cuando sean de consumo directo. Los trozos de carne, pescado o aves, entre otros, que deben ser descongelados antes de pasar al área intermedia para su cocción, deben descongelarse completamente en refrigeración o cualquier otro método que no comprometa a inocuidad del producto. Un alimento descongelado no puede ser congelado nuevamente.

Los utensilios como cuchillos y tablas destinadas al corte, trozado, fileteado, etc. entre otros deben ser de uso exclusivo para tal fin. Durante la preparación previa de los alimentos, la cantidad de estos sobre las mesas de trabajo no debe exceder su capacidad para así evitar que caigan al piso y se contaminen.

Artículo 17.- ELABORACIÓN INTERMEDIA O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS COCIDOS



Las carnes de aves y de cerdos deben estar bien cocidas en el centro de las piezas. La temperatura mínima en el músculo profundo en contacto con el hueso (pechuga, muslo) debe ser por encima de los 80°C para minimizar el riesgo por *Salmonella* spp. Los rellenos de carne cocidos también deben alcanzar estas temperaturas o mayores y servirse o refrigerarse de inmediato.

Las preparaciones que por su naturaleza o a solicitud del comensal, contemplan carnes a media cocción, crudas o marinadas, entre otras, deben ser preparadas para el consumo inmediato asegurando que proceden de establecimientos de producción y de procesamiento primario con control sanitario, como plantas de faenamiento sanitariamente autorizadas.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben calentarse a más de 180°C y durante su reutilización deben filtrarse para eliminar partículas de alimentos que hubieran quedado de las frituras anteriores. Cuando los cambios de color, olor, turbidez, sabor, entre otros, den indicios de un recalentamiento excesivo o quemado deben desecharse.

Artículo 18.- CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

Las comidas preparadas parcialmente o precocidas, deben conservarse en refrigeración y bien tapadas para evitar su contaminación. Para el caso de cremas a base de leche y huevos crudos, el período de conservación no podrá ser mayor de 24 horas. Los embutidos y similares deben servirse de inmediato y conservarse en refrigeración. Todo producto que requiera cadena de frío debe mantener en condiciones de refrigeración o congelación según corresponda.

Artículo 19.- REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES

Es obligación del propietario, responsable, representante legal de la empresa y del administrador, el garantizar el buen estado de salud del personal que labora en el establecimiento, los manipuladores de alimentos no deben presentar signos vinculados con ETA, debiendo exigir una certificación para acreditar dicho fin.

Mantener una rigurosa higiene personal, el cabello limpio y recogido, no llevar artículos de uso personal (aretes, collares, "piercing", pulseras, reloj, celular, llaves, lapiceros, entre otros). Mantener las manos limpias con uñas cortas y sin esmalte. No fumar ni comer durante las operaciones con alimentos, deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos.

Con respecto a la indumentaria del personal de cocina deben llevar ropa protectora de color claro y deben ser de uso exclusivo para el área de trabajo. Otro punto importante es la capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos y podrá ser brindada por personal competente de las municipalidades entidades privadas o personas naturales capacitadas en temas sanitarios de alimentos. Los programas de capacitación deben ser desarrollados en función de las necesidades de cada establecimiento, que permita la aplicación de los PGH.

Artículo 20.- SERVICIO DE COMIDAS.

- Las vajillas, cubiertos y vasos deben estar limpios, desinfectados y en buen estado de conservación e higiene. El agua y hielo serán potables y deben mantenerse en condiciones de salubridad. Para el servicio de alimentos sin envoltura se hará uso de guantes de látex, pinzas, espátulas u otros apropiados. Para el servicio de productos complementarios a la comida como: azúcar, ají molido, mostaza, mayonesas u otras estas deben mantenerse en utensilios que mantengan buenas condiciones higiénicas.
- El hielo debe ser de agua segura para el consumo humano, mantenerse en recipientes cerrados en buen estado de conservación e higiene, no manipularse directamente con las manos.
- Los alimentos destinados al autoservicio deben estar protegidos de la contaminación para el comensal o personal que sirve (cabellos, saliva, ropa, entre otros).
- Los alimentos destinados al servicio a domicilio deben transportarse protegidos de la contaminación del ambiente.
- Las bebidas se servirán en sus envases originales, en vasos de primer uso (descartable) o de material no descartable limpio e íntegro. Los equipos surtidores o dispensadores se mantendrán en buen estado de conservación e higiene.
- Los complementos que entren en contacto con las bebidas (adornos de frutas, sorbetes, otros) deben ser de primer uso y desechados inmediatamente de ser utilizados. Las bebidas envasadas comercialmente que se sirvan o utilicen para la elaboración de mezclas y cocteles deben cumplir con la normativa sanitaria que les aplica como alimentos industrializados y el establecimiento debe cumplir con las restricciones o advertencias para su consumo.
- En las bodegas o panaderías los alimentos preparados que contengan salsas deben ser exhibidos en vitrinas refrigeradas o almacenadas en refrigerador.

Artículo 21.- ATENCIÓN AL CONSUMIDOR

La zona de atención al público debe contar con un espacio suficiente para permitir la circulación de los consumidores. El personal de atención al consumidor debe cumplir estrictas condiciones de higiene, utilizar indumentaria adecuada y mantener buenas prácticas de manipulación aplicadas en esta operación.

Se promoverá la higiene de manos de los comensales como medida sanitaria, a través de mensajes educativos y medidas para la higiene de manos, por lo menos en los servicios higiénicos. Asimismo, siempre que sea posible, debe facilitarse el lavado de manos mediante módulos en las áreas de atención al público.

Si un consumidor comunica ser hipersensible o alérgico a algún alimento, se informará al área de cocina para que se apliquen las prácticas que eviten su uso o transferencia a las preparaciones a servir.

Se debe contar con un área exclusiva para la caja, separada del expendio de productos. Para mantener limpio el establecimiento, se colocará un tacho con tapa basculante y con una bolsa de plástico en su interior, para los residuos que genere el consumidor.

Artículo 22.- PRÁCTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Las superficies de trabajo, los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben estar en buen estado de conservación e higiene.
- Durante las actividades en el área de producción los alimentos, líquidos u otros desperdicios que caen al piso deben recogerse y desecharse de inmediato, a fin de no generar riesgo de contaminación.
- Los equipos y utensilios deben acondicionarse en lugares específicos, debidamente protegidos para evitar su contaminación posterior al lavado y desinfección.
- Los equipos y utensilios deben ser de material de uso alimentario, diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza, así como su desinfección, no deben transferir olores ni contaminación a los alimentos, deben ser resistentes a la corrosión y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- La superficie de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares, deben ser lisas y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

- El programa de higiene y saneamiento (PHS) debe considerar un programa de renovación y mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos.
- Los equipos deben ser desmontados para su lavado y desinfección en la frecuencia y procedimiento indicada en el Programa de higiene y saneamiento.

Artículo 23.- PREVENCIÓN Y CONTROL DE VECTORES.

Las medidas preventivas y de control deben estar descritas, documentadas y supervisadas en su cumplimiento dentro del Programa de higiene y saneamiento.

Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área donde se manipulan directa o indirectamente alimentos, que impliquen riesgo de contaminación cruzada.

Las medidas preventivas están destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas al establecimiento, especialmente a los ambientes de procesamiento, son medidas preventivas la eliminación de cualquier foco de contaminación que atraiga plagas al establecimiento así como una correcta disposición y eliminación de residuos sólidos.

La aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores debe ser realizada por personal técnico capacitado o servicios autorizados por el Ministerio de Salud. Los productos utilizados para el control deben estar autorizados.

Artículo 24.- REGISTRO DE LA INFORMACIÓN

La información que genera el establecimiento con respecto a la aplicación de los Principios generales de higiene, en particular de los controles que se realizan para verificar la eficacia de los programas de BPM y PHS, debe estar registrada en forma ordenada, que permita orientar la toma de decisiones para las mejoras de los programas, debiendo estar disponible a solicitud de la autoridad sanitaria competente durante la vigilancia sanitaria.

Artículo 25.- CERTIFICACIÓN SANITARIA

Los restaurantes y servicios afines deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH), sustentados en los programas de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS), lo que debe evidenciarse en los documentos que contengan los procedimientos con los detalles propios de cada establecimiento.

Las municipalidades podrán emitir la certificación sanitaria de PGH de un establecimiento, la cual se mantendrá con un plazo de vigencia de un (1) año, siempre que a la vigilancia sanitaria mantenga las mismas condiciones por las cuales le fue otorgada.

Artículo 26.- VIGILANCIA SANITARIA

Los restaurantes y servicios afines (Pollerías, chifas, pizzerías, cevicherías, cevicherías, fast food, panaderías, pastelerías) están sujetos a Vigilancia Sanitaria por parte de la autoridad municipal según jurisdicción. Esta Vigilancia puede responder a una fiscalización del incumplimiento de la presente Ordenanza, a una Vigilancia Post certificación del PGH y a un proceso de rastreadibilidad por alerta sanitaria, en atención a quejas, reclamos, así como por situaciones de riesgo para la salud de los consumidores.

La vigilancia sanitaria será realizada por inspectores sanitarios capacitados en temas sanitarios de alimentos, debidamente identificados con un fotocheck, además cumplirán con lo dispuesto sobre las condiciones de vestimenta que se exige para los manipuladores de alimentos de manera que se evite la contaminación cruzada al realizar la inspección sanitaria en las instalaciones donde se preparan los alimentos. Al finalizar la vigilancia sanitaria se entregará una copia del acta de inspección al representante del establecimiento, ya que tal labor implica el llenado de Acta correspondiente. La negación de firmar el acta no invalida la inspección, lo cual se dejará constancia en la misma.

CAPÍTULO IV

RESPONSABILIDADES

Artículo 27.- Nivel Local

De la Autoridad Sanitaria Municipal: Es responsable de difundir, vigilar y hacer cumplir la presente ordenanza municipal en el Distrito de Huaraz, puesto que cuenta con personal inspector sanitario de alimentos capacitado.

Del restaurante o servicio afín: El propietario del establecimiento, así como el administrador, tiene la responsabilidad de cumplir con lo dispuesto en la presente Ordenanza Municipal.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS Y FINALES

PRIMERA: Todos los Restaurantes y servicios afines actualmente existentes en el distrito de Huaraz, deberán adecuarse a los Principios Generales de Higiene (PGH) en la elaboración y expendio de alimentos a lo dispuesto en esta Ordenanza Municipal, desde la fecha de su publicación.

SEGUNDA.- INCORPORAR al Cuadro Único De Infracciones y Sanciones Administrativas (CUIA) vigente, las sanciones que se establecen en el Cuadro Adjunto (Anexo II) de la presente Ordenanza Municipal.

TERCERA: FACULTAR al alcalde de la Provincia de Huaraz para que mediante decreto de alcaldía dicte las disposiciones complementarias para la ejecución de la presente Ordenanza Municipal.

REGÍSTRESE, PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ

 Prof. Darío M. Rivas Tinoco
 ALCALDE

ANEXO I
DEFINICIONES

Para efectos de la presente ordenanza se establecen las siguientes definiciones:

- a. **ALIMENTO APTO:** Un alimento es apto cuando cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la autoridad competente.
- b. **AUTORIDAD DE SALUD:** Es el Ministerio de salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad Alimentaria (DIGESA) a nivel nacional y a través de las Direcciones de Salud o la que haga sus veces en el ámbito de Lima Metropolitana; al nivel regional la Dirección Regional de Salud (DIRESA), Gerencia Regional de Salud (GERESA) o la que haga sus veces en el Gobierno Regional.
- c. **AUTORIDAD SANITARIA MUNICIPAL:** Es el Gobierno Local a través de las municipalidades.
- d. **ÁREA TECHADA:** Es la suma de las superficies de las edificaciones techadas, se calcula sumando las proyecciones de los límites de la poligonal que encierra cada piso, descontando los ductos. No forman parte del área techada, los establecimientos, las cisternas, los tanques de agua, los espacios para la instalación de equipos donde no ingresen personas, los aleros desde la cara externa de los muros exteriores cuando tienen como fin protección de la lluvia, balcones y jardinerías descubiertas de vidrio u otro material y transparente cuando cubran patios interiores.
- e. **ÁREAS DE COMEDOR:** Espacio del establecimiento destinado a la colocación de mesas y sillas con el fin de consumir alimentos incluye el área del retiro y/o de la vida pública cuando dicho establecimiento cuenta con autorización para su uso comercial.
- f. **BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN (BPM):** Conjunto de medidas aplicadas a la elaboración y expendio de alimentos, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Los programas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- g. **BROTE DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA):** Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos, incluida el agua, del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículo del agente causal de la misma.
- h. **CONTAMINACIÓN:** La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o medio ambiente alimentario.
- i. **CONTAMINANTE:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- j. **CONTAMINACIÓN CRUZADA:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, de una fuente de contaminación a un alimento, es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.
- k. **DESINFECCIÓN:** Reducción, sin menoscabo de la calidad del alimento, mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a la contaminación nociva del alimento.
- l. **DIVISIÓN EN EL TIEMPO:** Separación de las operaciones aplicadas a los alimentos en tiempos diferentes y secuenciales con el propósito de evitar la contaminación cruzada.
- m. **ESTÁNDARES DE CALIDAD:** Es el conjunto de normas y requerimientos mínimos que determinan los parámetros de uniformidad para el funcionamiento de los establecimientos que desarrollan actividades económicas en la jurisdicción.
- n. **ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS (ETA):** Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA.
- o. **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se prepara y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- p. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos y superficies en contacto con alimentos y que por tanto no represente riesgo de contaminar los alimentos.
- q. **INSPECCIÓN SANITARIA:** Es el examen de los alimentos, instalaciones y procesos que realiza la Autoridad Sanitaria en el marco de la vigilancia sanitaria, para verificar si se cumplen los requisitos especificados en la normativa sanitaria, puede incluir controles sanitarios a los alimentos y superficies, con el fin de comprobar si estos se ajustan a los requisitos establecidos en las normas sanitarias.
- r. **INSPECTOR SANITARIO:** Es el personal autorizado que cumple los requisitos establecidos por la autoridad competente, con responsabilidad para llevar a cabo labores de inspección sanitaria, auditoría y toma de muestras, entre otras actividades establecidas en la legislación sanitaria vigente para la vigilancia y control de alimentos.
- s. **PRINCIPIOS PEPS:** Sistema de rotación que se aplica a los alimentos en almacenamiento respetando el principio de utilizar los alimentos que han ingresado primero al almacén, considerando las fechas de vencimiento. ("Primero en entrar, primero en salir").
- t. **PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH):** Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación de procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM) y de programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
- u. **PROGRAMA DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION (BPM):** Conjunto de procedimientos aplicados en la cadena alimentaria del restaurante o servicio a fin, destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. El Programa de BPM es formulado en forma escrita, manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y verificación.
- v. **PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, instalaciones, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y

peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe y residuos sólidos) y para la prevención y control de plagas. Se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.

- w. **RESTAURANTE:** Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimentos preparados culinariamente destinados al consumo final inmediato para cualquier modalidad de servicio.
- x. **RIESGO:** Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en un alimento.
- y. **SERVICIOS AFINES:** Los servicios que preparan y expenden alimentos, tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, etc. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de hoteles, clubes y similares.
- z. **VIGILANCIA SANITARIA:** Conjuntos de actividades de observación, evaluación y medición de parámetros de control, que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de elaboración, distribución y expendio de alimentos en protección de la salud de los consumidores.

ANEXO II

CUADRO DE INFRACCIONES Y SANCIONES

Primera Disposición Final. - El incumplimiento de las disposiciones en esta ordenanza municipal genera las siguientes infracciones que forman parte del CUISA de la Municipalidad Distrital de Huaraz, en el siguiente orden:

CUADRO DE INFRACCIONES Y SANCIONES

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DE LA INFRACCIÓN	SANCIONES	
		PECUNIARIA	MEDIDA COMPLEMENTARIA
MANIPULADORES DE ALIMENTOS: SALUD, HIGIENE Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL			
16001	Por no contar con la indumentaria completa de color claro (mandil, gorro) en el área de preparación y/o elaboración de alimentos. (Punto 6.3.3 de la RM-822-2018-MINSA)	50%	
16002	Por tener la indumentaria completa en mal estado de conservación e higiene. (Punto 6.3.3 de la RM-822-2018-MINSA)	20%	
16003	Por no realizar el adecuado y permanente lavado de manos, falta de higiene del personal, que tenga esmalte de uñas, aretes, collares, piercing, pulseras, reloj, celular, llaves, entre otros. (Punto 6.3.2 de la RM-822-2018-MINSA)	30%	
16004	Por laborar padeciendo enfermedades tales como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas abiertas, infecciones cutáneas. (Punto 6.3.1 de la RM-822-2018-MINSA).	30%	
16005	Por no contar con certificado de capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos, realizada al menos cada seis (06) meses ya sea por la Municipalidad, entidades Públicas y/o Privadas. (Punto 6.3.4 de la RM-822-2018-MINSA)	30%	
16006	Por carecer y/o encontrarse vencido el carne de salud	20%	
SALUBRIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES			
16007	Por estar ubicado a menos de 150 metros del algún establecimiento o actividad que realice operaciones que ocasionen la proliferación de insectos, polvo, humo,	20%	

	vapores, malos olores o fuente de contaminación. (Artículo 30, Capítulo I, Título IV - Ley 007-98-SA)		
16008	Por tener el local en estado antihigiénico: superficies de preparación de alimentos, pisos, paredes, techos, ventanas y puertas no se mantienen limpios y en buen estado de conservación.	70%	Clausura temporal (Días necesarios para que subsanen según la gravedad)
16009	Por encontrar el local destinado a la fabricación de alimentos y bebidas con conexión directa a viviendas o uso diverso a este fin (Artículo 31, Capítulo I, Título IV - Ley 007-98-SA)	20%	Clausura temporal (Días necesarios para que subsanen según la gravedad)
16010	Por no tener vestuario para el personal y/o usar ambientes o áreas donde se manipulen o almacenen alimentos. (Punto 5.2.5 de la RM-822-2018-MINSA)	20%	
16011	Por encontrar cualquier objeto o material que no estén relacionados y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso (Punto 6.2.1 de la RM-822-2018-MINSA)	20%	
16012	Por tener los pasadizos bloqueados e impedir el tránsito fluido del personal y de equipos. (Punto 5.2.2 de la RM-822-2018-MINSA)	20%	
16013	Por acumulación excesiva de calor, condensación de vapor de agua y no permitir la eliminación de aire contaminado (no contar con una campana extractora y/o ducto de ventilación). (Punto 5.2.2 de la RM-822-2018-MINSA)	30%	
16014	Por no tener las vajillas, vasos y utensilios en buen estado de conservación.	20%	DECOMISO
16015	Por tener los equipos de refrigeración en mal estado de conservación (deteriorado) e higiene que no asegure su adecuado funcionamiento.	30%	DECOMISO
16016	Por no tener la tabla de picar inadecuadas, limpia y en buen estado de conservación.	10%	DECOMISO
16017	Por no usar equipo y utensilios fabricados de materiales que no produzcan sustancias tóxicas ni impregnen olores o sabores desagradables empleados en la manipulación de alimentos (Artículo 37, Capítulo II, Título IV - Ley 007-98-S).	30%	DECOMISO
16018	Por encontrar superficies de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares, en mal estado de conservación o condiciones antihigiénicas. (Punto 6.2.3 de la RM-822-2018-MINSA)	30%	DECOMISO
16019	Por expender alimentos en malas condiciones de Conservación e higiene.	50%	DECOMISO
16020	Por no tener agua potable de la red pública, o no contar con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento (punto 5.2.3 de la RM-822-2018-MINSA).	30%	
16021	Por no contar con sistemas de evacuación de aguas residuales en buen estado de funcionamiento y protegido contra el ingreso de roedores o insectos al establecimiento. (Punto 5.2.4 de la RM-822-2018-MINSA)	30%	
16022	Por no contar con tachos de basura con tapa oscilante y bolsas sanitarias, ubicados adecuadamente, en buen estado de conservación e higiene (cocina, comedor, baños y cualquier otro lugar donde se genere residuos sólidos).	10%	
16023	Por acumulación excesiva de residuos sólidos en tachos o recipientes y/o presencia de los mismos en el piso del ambiente de procesamiento de alimentos. Punto 6.2.1 de la RM-822-2018-MINSA	30%	
16024	Por acumular desperdicios de basura junto a los Alimentos de consumo humano.	30%	
16025	Por contar con servicios higiénicos dentro del área de manipulación de los alimentos y con acceso directo a la cocina o almacén. (Punto 5.2.5 de la RM-822-2018-MINSA)	50%	Clausura temporal (Días necesarios para que subsanen según la gravedad)
16026	Por tener los servicios higiénicos malogrados y/o se encuentren en malas condiciones de higiene (sacos) que no tenga buena ventilación y/o carecer de ellos. (Punto 5.2.5 de la RM-822-2018-MINSA)	30%	
16027	Por no implementar el lavadero de manos con dispensadores de jabón, medios de secado de manos (papel toalla) y desinfectante. (Punto 5.2.6 de la RM-822-2018-MINSA)	10%	
16028	Por encontrar animales domésticos, roedores, insectos y/o heces de los mismos, en los ambientes del establecimiento. (Punto 6.4.2 de la RM-822-2018-MINSA)	70%	Clausura temporal (Días necesarios para que subsanen según la gravedad) - DECOMISO
16029	Por no presentar el certificado de fumigación al momento de la fiscalización.	30%	
16030	Por comercializar bebidas como jugos, refrescos, gaseosas o similares sin fecha de producción, fecha de vencimiento, registro sanitario o con fecha vencida.	40%	DECOMISO
RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS			
18001	Por no tener registro de información correspondiente de alimentos que ingresan y/o un registro de proveedores que abastecen alimentos. (Inciso A del	10%	

	Punto 6.2.1 de la RM-822-2018-MINSA).		
18002	Por no tener el almacén limpio, seco, ventilado, protegido contra ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio (Inciso B del Punto 6.2.1 de la RM-822-2018-MINSA).	20%	
18003	Por mantener productos alimenticios con fecha de caducidad vencida en el establecimiento (Inciso b del Punto 6.2.1 de la RM-822-2018-MINSA).	40%	DECOMISO
18004	Por carecer de orden en el almacén y no tener los productos sobre perfiles separados del piso, paredes y techo con espacios que permitan la circulación de aire, la higiene y la inspección sanitaria. (Inciso b del Punto 6.2.1 de la RM-822-2018-MINSA).	20%	
18005	Por no mantener temperaturas de refrigeración óptimo entre 4°C a 1°C y los productos congelados a una temperatura menor o igual a -18°C. (Inciso b del Punto 6.2.1 de la RM-822-2018-MINSA).	15%	
18006	Por oponerse o negarse a la toma de muestras de los productos alterados, contaminados, adulterados, falsificados o que sean de circulación prohibida.	60%	Clausura temporal (Días necesarios para que subsanen según la gravedad) - DECOMISO
18007	Por almacenar alimentos crudos junto con los cocidos o preparados	30%	DECOMISO
18008	Por preparar alimentos con aceite reutilizado, cuando el aceite muestre cambios de color, olor, sabor, den indicios de recalentamiento excesivo o quemado. (Inciso d del Punto 6.2.1 de la RM-822-2018-MINSA).	30%	
18009	Por no promover la higiene de manos de los comensales como medida sanitaria, a través de mensajes educativos y medias para la higiene de manos. (Punto 6.2.3 de la RM-822-2018-MINSA).	20%	
18010	Por no facilitar inóculos para el lavado de manos y/o dispensador de alcohol para desinfección en las áreas de atención al público. (Punto 6.2.3 de la RM-822-2018-MINSA).	20%	
18011	Por no transportar los alimentos destinados al servicio a domicilio de manera inocua y estén expuestos a contaminación del ambiente. (Punto 6.2.2 de la RM-822-2018-MINSA).	20%	
18012	Por preparar alimentos con productos alimenticios falsificados, adulterados, de origen desconocido, deteriorados, contaminados, con envases abollados, sin rótulo y/o con fecha de vencimiento expirada.	50%	DECOMISO
MARKETS Y APINES			
18013	Por la comercialización y almacenamiento de productos alimenticios falsificados, adulterados de origen desconocido, contaminados, con envases abollados, sin rotulado o autorización sanitaria y/o con fecha de caducidad vencida.	50%	DECOMISO
18014	Por la exhibición, almacenamiento y comercialización de alimentos conjuntamente con productos químicos que favorezcan la contaminación cruzada, tales como los destinados a limpieza, desinfección, control de plagas, combustible, implementos de limpieza y otros de alto riesgo para la salud.	50%	
18015	Por no contar con Área de cuarentena destinado para productos no conformes (defectuosos o todo aquel que no cumple con algún requisito determinado) debidamente identificados.	30%	
INCUMPLIMIENTO DE LAS SANCIONES ADMINISTRATIVAS			
18016	Por retirar el afiche de clausurado y/o apertura del establecimiento clausurado temporalmente sin contar con resolución de levantamiento de la medida complementaria	50%	Retención de bienes / clausura definitiva
18017	Por incumplir una medida correctiva	40%	Clausura definitiva
18018	Por no permitir la fiscalización del establecimiento	100%	Clausura temporal

Nota: La gravedad de la infracción esté sujeta al porcentaje (%) de la UIT, de la siguiente manera:

MODALIDAD	RANGO
LEVE (L)	10% - 40%
GRAVE (G)	41% - 70%
MUY GRAVE (MG)	71% - 100%



30100 Huaraz - Perú | P. 054 2166111 | T. 054 2166111
 www.munihuarez.gob.pe

2023 - 2026

Declaran infundada apelación en el caso Heydy Macedo

Investigados continúan libres

Muy indignada Nélide Macedo Ballico, hermana de Heydy Macedo Ballico (desaparecida) dijo que la Sala de Apelaciones ha declarado infundada prisión preventiva para los imputados de la desaparición de Heydy.

Nélide, dijo lamentar la decisión de los magistrados de la Sala de Apelaciones del Poder Judicial, cuyo colegiado está integrado por dos damas que no han tomado el pedido de justicia que hizo la aludida.

La hermana de la infortunada mujer dijo que el pasado 31 de mayo se han cumplido 5 meses de gran

dolor ante la ausencia de su ser querido y este dolor se ahonda al conocerse el fallo último que declaró infundada la prisión preventiva contra los investigados.

Igualmente, el abogado de la familia de Heydy Macedo, Oscar Sánchez, dijo que se ha hecho todo lo posible para que se pueda dar la prisión preventiva, pero todo ha sido adverso y solo se espera dura batalla en los tribunales en búsqueda de justicia.

El abogado y su hermana sostienen que hay suficientes pruebas para que los tres imputados queden tras las rejas, porque ellos

mismos señalaron que arrojaron el cuerpo de Heydy Macedo a un río en el distrito de Pacllón en la provincia de Bolognesi.

Pese a todo esto continuarán con el pedido de justicia para la mujer desaparecida y ahondar las investigaciones porque un testigo que se encuentra cumpliendo servicio en el Ejército ha sido objeto de amenazas en contra de su persona.

Se agregó que aún falta la reconstrucción de los hechos en el lugar donde se inició toda esta tragedia hasta en el río en donde presumiblemente se arrojó el cadáver.

(Arnaldo Mejía Bojórquez)



SECTOR ENERGÍA Y MINAS INSTITUTO GEOLÓGICO MINERO Y METALÚRGICO

PETITORIO DE CONCESIÓN MINERA

El artículo 6° del D.S N° 001-2012-MC (Reglamento de la Ley N° 29785) establece que debe efectuarse la consulta previa antes de aprobar la medida administrativa que faculte el inicio de la actividad de exploración o explotación de los recursos naturales donde se ubican los pueblos indígenas que podrían ver afectados directamente sus derechos colectivos. El título de concesión minera es una medida administrativa que no faculta a iniciar dichas actividades.

DATOS Y UBICACIÓN DEL PETITORIO

Nombre: MCC CAMINANTE 4
Código: 01-00306-23
Fecha y hora de presentación: 17/02/2023, 16:23
Hectáreas: 800
Titular: MINING COAL CORPORATION S.A.C.

Distrito(s): BOLOGNESI / TAUCA
Provincia(s): PALLASCA
Departamento(s): ANCASH
Zona: 17

COORDENADAS UTM WGS84 (expresado en miles)

VERTICE	NORTE	ESTE	VERTICE	NORTE	ESTE
1	9 073	821	5	9 071	818
2	9 068	821	6	9 072	818
3	9 068	820	7	9 072	819
4	9 071	820	8	9 073	819

Lima, 21 ABR. 2023

MARÍA ANGÉLICA REMUZGO GAMARRA
Directora (e) de la Dirección de Concesiones Mineras
Instituto Geológico, Minero y Metalúrgico

INSTITUTO GEOLÓGICO, MINERO Y METALÚRGICO
Unidad de Administración Documentaria y Archivo

Letras: Contreus
Numeros: 25

SECTOR ENERGÍA Y MINAS INSTITUTO GEOLÓGICO MINERO Y METALÚRGICO PETITORIO DE CONCESION MINERA

El artículo 6° del D.S N° 001-2012-MC (Reglamento de la Ley N° 29785) establece que debe efectuarse la consulta previa antes de aprobar la medida administrativa que faculte el inicio de la actividad de exploración o explotación de los recursos naturales donde se ubican los pueblos indígenas que podrían ver afectados directamente sus derechos colectivos. El título de concesión minera es una medida administrativa que no faculta a iniciar dichas actividades.

DATOS Y UBICACION DEL PETITORIO

Nombre: MI GUADALUPANA
Código: 01-03095-22
Fecha y hora de presentación: 05/12/2022, 12:16
Hectáreas: 100
Titular: JUAN MANUEL ROSALES GONZALES

Distrito(s): YAUTAN / CASCAPARA
Provincia(s): CASMA / YUNGAY
Departamento(s): ANCASH
Zona: 18

COORDENADAS UTM WGS84 (expresado en miles)

VERTICE	NORTE	ESTE
1	8 956	181
2	8 955	181
3	8 955	180
4	8 956	180

Lima, 08 MAYO 2023



MARÍA ANGÉLICA REMUZGO GAMARRA
Directora (e) de la Dirección de Concesiones Mineras
Instituto Geológico Minero y Metalúrgico

INGEMMET
CERTIFICADO: Que el presente folio es copia fiel del documento que obra en el expediente principal.

Lima, 02 JUN. 2023

JEANETTE FLUKER ARCE
CERTIFICADOR
R.D. N° 003-2023-INGEMMET/GG-OA

INSTITUTO GEOLÓGICO, MINERO Y METALÚRGICO
Unidad de Administración Documentaria y Archivo

Letras: VEINTICINCO
Numeros: 25

SECTOR ENERGÍA Y MINAS INSTITUTO GEOLÓGICO MINERO Y METALÚRGICO PETITORIO DE CONCESION MINERA

El artículo 6° del D.S N° 001-2012-MC (Reglamento de la Ley N° 29785) establece que debe efectuarse la consulta previa antes de aprobar la medida administrativa que faculte el inicio de la actividad de exploración o explotación de los recursos naturales donde se ubican los pueblos indígenas que podrían ver afectados directamente sus derechos colectivos. El título de concesión minera es una medida administrativa que no faculta a iniciar dichas actividades.

DATOS Y UBICACION DEL PETITORIO

Nombre: MI GUADALUPANA I
Código: 11-00007-23
Fecha y hora de presentación: 02/02/2023, 15:45
Hectáreas: 100
Titular: JUAN MANUEL ROSALES GONZALES

Distrito(s): YAUTAN
Provincia(s): CASMA
Departamento(s): ANCASH
Zona: 18

COORDENADAS UTM WGS84 (expresado en miles)

VERTICE	NORTE	ESTE
1	8 956	180
2	8 955	180
3	8 955	179
4	8 956	179

Lima, 12 ABR. 2023



MARÍA ANGÉLICA REMUZGO GAMARRA
Directora (e) de la Dirección de Concesiones Mineras
Instituto Geológico Minero y Metalúrgico

INGEMMET
CERTIFICADO: Que el presente folio es copia fiel del documento que obra en el expediente principal.

Lima, 02 JUN. 2023

JEANETTE FLUKER ARCE
CERTIFICADOR
R.D. N° 003-2023-INGEMMET/GG-OA

Establecimientos fueron dañados por embates de la naturaleza

104 centros de salud de Ancash recibirán presupuesto



El director de la DIRESA Ancash, dijo que se ha destinado ocho millones 153 mil para la rehabilitación de establecimientos de salud en toda la región Ancash luego de los embates de la naturaleza en los meses de enero, febrero, marzo y abril incluyendo mayo del 2023.

La máxima autoridad de Salud de Ancash, informó que en total han sido afectados 165 puestos de salud, de los cuales 104 tras una

exhaustiva evaluación recibirán un presupuesto para su rehabilitación.

El director regional de salud de Ancash, Erick de la Torre Bejarano informó que el Ministerio de Salud ha designado 8 millones 153 mil soles, para el mejoramiento y rehabilitación de 104 centros de salud que fueron afectados por las lluvias.

En rueda de prensa el titular de salud, indicó que, se beneficiarán con el presu-

puesto 104 establecimientos de salud a nivel de las 20 provincias de Ancash.

"Nosotros presentamos 165 puestos de salud han sido afectados en la región, nosotros enviamos el informe, y lo que ha validado el Ministerio de Salud son 104; lo cual es un número bastante considerable, es un presupuesto importante para nosotros, así es que a fines de agosto deberíamos de tener los 104 establecimientos restablecidos, los mismos que resultaron afectados producto de las lluvias", indicó.

De igual modo, que este presupuesto también está asignando para los hospitales: para el hospital Víctor Ramos Guardia de Huaraz, 232 mil soles; en el caso del hospital La Caleta de Chimbote el presupuesto alcanza a casi el millón de soles; entre tanto, el hospital El hospital Eleazar Guzmán Barrón no se encuentra priorizado dentro de los 104 puestos de salud; pero se esperan que sea incluido en un segundo grupo.

(Araldo Mejía Bojórquez)

En tanto vecinos reciben remodelado Coliseo Cerrado

La MDI trabajará Parque Las Flores



Este proyecto, que tiene como objetivo principal mejorar la infraestructura y el aspecto estético del parque, contempla diversas metas a cumplir en un plazo de ejecución de 30 días. Entre las acciones a realizar se encuentran la construcción de pisos con adoquín, la instalación de un cerco metálico para protección de jardines, la rehabilitación de 5 bancos de concreto, la reposición de 8 bancas de madera, y la instalación de farolas ornamentales y tac-

hos metálicos.

La ceremonia contó con la presencia del consejero delegado Walter Medrano, el alcalde Ladislao Cruz Villachica, el alcalde provincial David Rosales Tinoco, el representante de la empresa Hipólito García, el presidente del ADESCON Javier Lino, así como con la participación entusiasta de los vecinos del barrio.

Durante su discurso, el alcalde Ladislao Cruz Villachica resaltó la importancia de preservar y man-

tener los espacios verdes con flores en Nicrupampa. "Las áreas verdes no solo embellecen nuestro entorno, sino que también desempeñan un papel fundamental en la calidad de vida de nuestros ciudadanos", destacó. El Parque "Las Flores" es un lugar emblemático en el barrio de Nicrupampa y representa un espacio de recreación y encuentro para los vecinos. Por esta razón, el alcalde Cruz hizo hincapié en la necesidad de invertir en su conservación y mejoramiento para el disfrute de todos los residentes.

El proyecto de mantenimiento del Parque "Las Flores" es un claro ejemplo del compromiso de las autoridades y la comunidad por promover el cuidado del medio ambiente y el desarrollo sostenible en el distrito de Independencia.

(Araldo Mejía Bojórquez)

Johan Vásquez se alimenta con desayunos escolares

En Caraz – Cruz de Mayo agradecen a Qaly Warma



En Ancash, Johan Jesús Vásquez Botello, estudiante del segundo grado de la institución educativa N° 86998, del centro poblado Cruz de Mayo, distrito de Pueblo Libre, provincia de Caraz, a sus cortos 8 años vive la vida con valentía y buen humor.

Su mamá doña Gloria Santa Botello Ángeles nos cuenta que ella es madre y padre para Johan y que hoy, como siempre, lucha para sacar adelante a sus hijos, y sabe que la mejor herencia que les puede dejar es la educación.

La señora Gloria reconoce que los desayunos y almuerzos escolares del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (Midis), juegan un papel importante para que las niñas y niños se inscriban y permanezcan en la escuela, especialmente en comunidades como Cruz de Mayo con altas tasas de inseguridad alimentaria y donde un desayuno o almuerzo escolar nutritivo puede impactar enormemente en la vida de un niño, además de ayudar

en la economía del hogar. A Johan le gustan todos los cursos especialmente las matemáticas, es súper hábil y después de ayudar a su mamá en las labores del hogar se dirige a su escuela. Él al igual que sus compañeros de estudios saben que tendrán sus desayunos y almuerzos listos para enfrentar el día.

Johan y sus compañeros practican los buenos hábitos de higiene antes de consumir sus alimentos, se lavan las manos y luego se cepillan los dientes, actividad que hacen bajo la atenta mirada del director y presidente del Comité de Alimentación Escolar, profesor Eloy Vergara Ayala.

Johan y su mamá saben que aún falta camino por recorrer, pero a paso firme y con perseverancia lograrán sus objetivos, siempre con la certeza de que tendrán sobre su mesa los alimentos nutritivos que les brinda el programa Qali Warma.

(Araldo Mejía Bojórquez)

Municipalidad Distrital de Huata

REGISTRO DEL ESTADO CIVIL

EDICTO ADMINISTRATIVO N° 002 - 2023

Ante la Oficina de Registro del Estado Civil que funciona en la Municipalidad Distrital de Huata, se ha presentado la ciudadana **JENNY SOLEDAD VERGARA LUNA**, generándose el Expediente Administrativo N° 1247 de fecha 26 de mayo de 2023, mediante el cual solicita la Rectificación vía administrativa del Acta de Nacimiento S/N de su señora madre **JULIA ESPERANZA LUNA TEMPLE** del libro de nacimientos del año 1955, se advierte que el Registrador Civil de la Época, omitió consignar el Número de Partida, correspondiéndole el número 11; Así mismo no se consignó los apellidos de la titular de la partida, **LUNA TEMPLE**; y en los datos de la madre se consignó como: Cecilia Temple, cuando lo correcto es: **EMILIA CECILIA TEMPLE RODRIGUEZ**.

Por lo que se pone en conocimiento a los interesados, conforme a lo establecido en el artículo 73 del D.S. 015-98-PCM Reglamento de Inscripciones en el Registro Nacional de Identificación y Estado Civil.

Huata; 30 de mayo de 2023.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUATA
HUATAS - ANCASH
Elsa Edith Tamara Huete
Jefa de la Oficina de Registros del Estado Civil
DNI: N° 01548013

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PIRA
Creada por Ley 2547

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

REGISTRO DEL ESTADO CIVIL

RECTIFICACION DE PARTIDA DE NACIMIENTO

Ante la Oficina de Registros de Estado Civil de la Municipalidad Distrital de Pira, sito en la Plaza de Armas S/N del pueblo de Pira, Don **EMERSON PABEL COLLAZOS LEON**, mediante expediente Administrativo N° 677 - 2023 de fecha 02 de Junio del 2023 solicita la Rectificación Administrativa del Acta de Nacimiento inscrito en el folio 46 del año 1988 del Registro de Estado Civil de la Municipalidad Distrital de Pira, Provincia de Huaraz, donde existe Omisión en la consignación del segundo Prenombre del Padre del titular en el cuerpo del Acta Dice: **Hermenegildo Collazos Ramírez**; debiendo de consignarse correctamente como: **Hermenegildo Máximo Collazos Ramírez**, por lo tanto, amerita ser rectificado administrativamente.

Por lo que se pone en conocimiento de los interesados conforme a lo establecido por el Decreto Supremo 015-98-PCM, Reglamento de Inscripción en el Registro Nacional de Identificación y Estado Civil.

Pira, 02 de Junio del 2023.

Municipalidad Distrital de Huata

REGISTRO DEL ESTADO CIVIL

EDICTO ADMINISTRATIVO N° 003 - 2023

Ante la Oficina de Registro del Estado Civil que funciona en la Municipalidad Distrital de Huata, se ha presentado la ciudadana **SHARON ARACELY TERRY LUNA**, generándose el Expediente Administrativo N° 1274 de fecha 30 de mayo de 2023, mediante el cual solicita la Rectificación vía administrativa del Acta de Nacimiento N° 27 de su señora madre **NANCY BEATRIZ LUNA TEMPLE** del libro de nacimientos del año 1972, se advierte que se consignó los datos de la madre como: **Cecilia Emilia Temple Rodriguez**, cuando lo correcto es: **EMILIA CECILIA TEMPLE RODRIGUEZ**.

Por lo que se pone en conocimiento a los interesados, conforme a lo establecido en el artículo 73 del D.S. 015-98-PCM Reglamento de Inscripciones en el Registro Nacional de Identificación y Estado Civil.

Huata; 31 de mayo de 2023.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUATA
HUATAS - ANCASH
Elsa Edith Tamara Huete
Jefa de la Oficina de Registros del Estado Civil
DNI: N° 01548013

Detienen a dos sujetos con armas de fuego y droga en Coishco

Policía intervino a presuntos delincuentes cuando se desplazaban en una mototaxi, mientras que un tercer involucrado logró darse a la fuga tras realizar disparos



Agentes de la Policía detuvieron a dos sujetos que tenían en su poder armas de fuego y droga. La intervención se registró en el distrito de Coishco, en la zona costa de Ancash.

Gracias a información de inteligencia, los agentes del orden pudieron conocer sobre la realización de un pase de droga, por lo que montaron un operativo para frustrar esta ilícita actividad.

Los policías ubicaron una mototaxi donde se desplazaban los sospechosos,

quienes -al advertir la presencia de los agentes del orden- pretendieron darse a la fuga.

Un sujeto logró escapar tras realizar disparos, mientras que pudieron ser detenidos Darly Anderson Sebastián Cruz (31) y Jorge Manuel Siesquén Ramírez (18).

Según la Policía, estos sujetos tenían en su poder una bolsa con marihuana y envoltorios con pasta básica de cocaína. También se les incautó un revólver y

una pistola abastecida con ocho municiones.

Los dos intervenidos fueron trasladados hasta la Comisaría de Coishco para los procedimientos de ley.

Vale indicar que, Darly Sebastián fue detenido por la Policía en diciembre del 2021 cuando caminaba por el jirón José Balta en Chimbote. En aquella oportunidad también tenía en su poder una pistola abastecida con ocho municiones.

(Correo Chimbote)

Encarcelan a sujeto que amenazó con navaja a mujer para robarle

Edwin Beltrán Rodríguez deberá cumplir nueve meses de prisión preventiva mientras es investigado por robo agravado



Prisión preventiva por el plazo de nueve meses se dictó en contra de Edwin Manuel Beltrán Rodríguez, quien es acusado de haber amenazado con una navaja a una persona para arrebatarle sus pertenencias, en Chimbote.

Según la denuncia policial, el 29 de mayo último, cuando caminaba por la avenida Camino Real, la víctima fue sujeta del cuello por Edwin Beltrán, quien no dudó en ame-

nanzarla con una navaja para que no oponga resistencia.

Por el temor, la mujer entregó su cartera, en la que había un celular, valorizado en S/ 2,500, y una billetera con S/ 200 en monedas y S/ 70 en billetes.

Cuando el sujeto sujetaba a la víctima del cuello aparecieron dos hombres, quienes evitaron que la mujer fuera auxiliada por su acompañante.

Posteriormente, Beltrán Rodríguez fue intervenido y puesto a disposición de las autoridades correspondientes.

El fiscal a cargo del caso, Juan Carlos Javier Portales, sustentó los elementos recabados en contra de Edwin Beltrán en calidad de autor del delito de robo agravado, a mano armada con concurso de dos o más personas.

(Correo Chimbote)

Director de instituto es condenado a cinco años de cárcel por tocamientos a menor

Poder Judicial ordenó la captura del hombre de 49 años para que sea internado en el penal de Cambio Puente



Una condena de cinco años de cárcel deberá cumplir Elías Alfredo Vásquez Gonzáles (49), luego de ser hallado culpable del delito de actos contra el pudor en agravio de una menor de edad, quien estudiaba computación en un instituto de Nuevo Chimbote.

Una condena de cinco años de cárcel deberá cumplir Elías Alfredo Vásquez Gonzáles (49), luego de ser hallado culpable del delito de actos contra el pudor en agravio de una menor de edad, quien estudiaba computación en un instituto de Nuevo Chimbote.

En segunda instancia, los integrantes de la Primera Sala Penal de Apelaciones ratificaron la condena y ordenaron la inmediata búsqueda y captura del director del referido instituto para ser internado en el penal de Cambio Puente.

(Correo Chimbote)

CONVOCATORIA

Primera convocatoria para la "ADQUISICIÓN DE MESAS Y SILLAS PORTATILES PARA EL MODULO SANCION PENAL SUBESPECIALIZADO EN DELITOS ASOCIADOS A LA VIOLENCIA CONTRA LAS MUJERES E INTEGRANTES DEL GRUPO FAMILIAR DEL SNEJ DE LAS PROVINCIAS DE HUARAZ, HUARI Y HUAYLAS DE LA CORTE SUPERIOR DE JUSTICIA DE ANCASH", según EETT (Especificaciones Técnicas).

Se le agradecerá enviarnos su propuesta económica (cotización), para lo cual se requiere de la presentación de los ANEXOS 04, 05 Y 08, además de los documentos requeridos en las Especificaciones Técnicas de ser el caso.

CRONOGRAMA

CONVOCATORIA	02 de junio de 2023.
Consultas y Observaciones: Correo: logisticacsjan@pj.gob.pe Teléfono: 043-487150 Anexo 26083 - 26084	del 05 al 06 de junio de 2023. En el horario de 08:00 am a 05:00 pm.
Presentación de ofertas:	07 de junio de 2023. En el horario de 08:00 am a 05:00 pm

NOTA:

Sus ofertas podrán ser presentados de formato digital (PDF), en un solo archivo al correo: mesadepartescsjan@pj.gob.pe o de forma física por la mesa de partes de presidencia - Gerencia de Administración Distrital de la Corte Superior de Justicia de Ancash, sito en Plaga de armas s/n Huaraz.

IMPORTANTE

- Señalar expresamente el cumplimiento de los términos de referencia.
- Incluir todos los tributos, seguros, transportes, inspecciones, pruebas y cualquier otro concepto que le sea aplicable y que pueda incidir sobre el valor de la adquisición.
- Presentar su propuesta en moneda nacional (soles).
- En caso de tener observaciones o consultas a los términos de referencia, favor formularlas a través de este medio, así mismo en caso de imposibilidad de cotizar señalar el motivo.
- Señalar urgencia de cotización no menor a 30 días

Enlace a Términos de Referencia:

https://drive.google.com/file/d/1ycPELo5gX_LAB0Q96pxsu2D7r5eyzP/view?usp=share_link

Enlace a los Anexos 04, 05 y 08:

<https://docs.google.com/document/d/1uq72X2EuvGY9p8UjZ-rB-dGTGQJf9JR/edit?usp=sharing&ouid=10940303811267281120&rtfpof=true&sd=true>

Seguros de contar con su participación, me suscribo de usted agradeciendo por anticipado su Atención

Huaraz, 2 de junio de 2023.

COORDINACIÓN DE LOGÍSTICA
Corte Superior de Justicia de Ancash



12

Sábado 03 de Junio del 2023

Prensa Regional

DEPORTES

Caída en la altura: Alianza Lima perdió 2-1 con ADT en Huancayo



El mensaje decía que Alianza Lima viajaba a Huancayo para seguir sumando en el acumulado, pero la alineación al inicio del partido indicaba otra cosa. En un '11' que el hincha íntimo no había visto en

el Apertura como en la Copa Libertadores, Guillermo Salas -con el título en el bolsillo- prefirió darles minutos a jugadores que no habían gozado de muchas oportunidades en el año (Nicolás Amasifuen, Jairo Concha,

Oswaldo Valenzuela y Óscar Pinto), pensando en el encuentro del próximo martes frente a Atlético Mineiro, en el Alejandro Villanueva. Es claro: los íntimos optaron por intentar robar puntos, con un equipo mermado a

3259 metros de altura, y la derrota 2-1 terminó dándose, más allá de una genialidad de Pablo Sabbag.

La idea no le resultó en el primer tiempo a 'Chicho' y era claro: salvo entrenamientos (probablemente), este equipo nunca había jugado junto, por lo que era difícil encontrar una relación entre la defensa, mediocampista y ataque. No vimos un remate de Concha, un enganche de Cueva ni una lectura de Barcos. Para la segunda mitad, los cambios tuvieron que ser inmediatos: Edinson Chávez por Yordi Vilchez, Pablo Sabbag por Barcos y Jesús Castillo en lugar de Oswaldo Valenzuela, para darle fútbol como ánimo a un conjunto que reaccionó sobre el minuto 69. El gol de Sabbag fue de otro

juego: recepción, enganche y remate para un golazo. Sin embargo, cuando se soñaba con el empate, Víctor Perla apareció solo, para marcar su doblete sobre el minuto 81'. ¿Quién le tocaba marcar en esa jugada? Estuvo muy solo.

¿Qué más queda en el Alianza? Muy poco, probablemente. Alianza Lima jugó con un equipo que probablemente no se repita en el año, las variantes tuvieron minutos de juego para cuando les toque una chance y los titulares, como Sabbag, continúan siendo fundamentales, más allá e la caída en la altura. La incertidumbre sí ronda sobre Cueva, que este viernes tuvo una nueva chance, pero no termina de convencer: no es el jugador de la Selección y ni siquiera

ra el futbolista que se lo vio cuando estaba en Arabia Saudita. 'Aladino' necesita más tiempo, pero se encuentra en un contrarreloj: faltan cuatro días para el partido contra los brasileños en Matute.

En ADT, el resultado suma para alejarse del fondo de la tabla de posiciones. Si bien la situación de Municipal, Unión Comercio, Binacional, Sport Boys y Cantolao es crítica, el conjunto de Franco Navarro se encuentra obligado a sumar de local. Los tarneños llegaron a las 20 unidades para tomar cinco puntos sobre el antepenúltimo: Comercio, con 15 unidades.

Para la siguiente fecha en el Torneo Apertura, Alianza Lima recibirá a Deportivo Garcilaso en Matute, mientras que ADT de Tarma visitará Trujillo para jugar con Carlos A. Mannucci. Así quedan las cosas en el campeonato nacional.

(Depor)

A cinco de Alianza Lima: Universitario venció 1-0 a Cusco FC con gol de Valera



Responde con gol al llamado de Juan Reynoso. En seis meses, la carrera profesional de Alex Valera ha dado un giro de 180 grados: de estar

totalmente olvidado en Arabia Saudita a volver a ser el referente de área de Universitario de Deportes y el tercer jugador de ataque de la 'Sele', detrás de

Gianluca Lapadula y Paolo Guerrero. Puede que este viernes, 'Vale' no haya tenido el partido más brillante, pero su penetración con Emanuel Herrera le dan un triunfo (1-0) a la 'U' sobre Cusco FC, en el Monumental de Ate. El '9' no da un balón perdido y ante el despeje de Daniel Ferreryra, ante un remate de la 'Maquinaria', Valera marcó un nuevo gol en Liga 1 Betsson.

Son 10 anotaciones en Liga 1 y uno más en Copa Sudamericana, que ponen delante a Valera por encima de Pablo Sabbag (7 en Liga 1 y uno en Copa Sudamericana), así como de Brenner Marlos (ocho en el

Torneo Apertura). Si hablamos de estadísticas, el mejor refuerzo del año es él. El hincha crema no lo duda con una ovación sobre el minuto 79, cuando salió por Alexander Succar. Con los tres puntos, Universitario se pone a cinco unidades de Alianza Lima en el acumulado, a la espera de cerrar bien el Apertura con un triunfo en su visita a Huancayo.

El encuentro entre 'merengues' y 'dorados' inició muy trabajado. No obstante, fue Universitario de Deportes el equipo que adelantó primero sus filas para buscar el primer tanto del partido, anotación que

llegó en los descuentos de la primera mitad. Piero Quispe, desde el borde del área rival, conectó un potente remate con pierna derecha, el cual fue bloqueado por Daniel Ferrerria. Eso sí, el balón nunca salió del terreno de juego, algo que fue aprovechado por el atacante crema, quien anotó la única diana del cotejo en el recinto de Ate.

En el complemento, la historia fue muy similar, pero no tendría más cambios en el tablero. Los drigidos por Jorge Fossati no perdieron el atrevimiento y dominaron el balón. Incluso, llegaron a tener chances que pudieron estirar la ventaja. Aunque el control

del juego estaba a manos de los dueños de casa, el cuadro imperial no se quedó de brazos cruzados y adelantó sus líneas para tratar de buscar el empate. Pese a ello, la defensa del conjunto estudiantel se mantuvo sólida e impidió con buenas actuaciones la paridad en el marcador.

Con este resultado, Universitario de Deportes suma 34 unidades en la tabla, mientras que los de Pablo Peirano se quedaron con 29 puntos. Ahora, en la última fecha del Torneo Apertura 2023, ambas escuadras saldrán a buscar la victoria. La 'U' intentará celebrar en un duelo complicado ante Sport Huancayo de visita, mientras que Cusco FC recibirá en su casa a la Universidad César Vallejo.

(Depor)

Botella de 650 ml

CON GAS
SIN GAS

Santa Teresa

Agua de manantial de la Cordillera Blanca Ozonizada

CAJA BOLSA 20 Litros

CENTRAL DE PEDIDOS: (043) 427123 - (043) 421359 - CEL.: #943691833