



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

# NORMATIVA SANITARIA DE ALIMENTOS



Bertha Muñoz Veneros  
Área técnica de normas sanitarias  
Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

## CONTENIDO

1. Ley de Inocuidad de los Alimentos y su relación con el Código de protección y defensa del consumidor.
2. Normativa sanitaria de alimentos de interés
3. Perspectivas de actualización en la normativa sanitaria de alimentos.



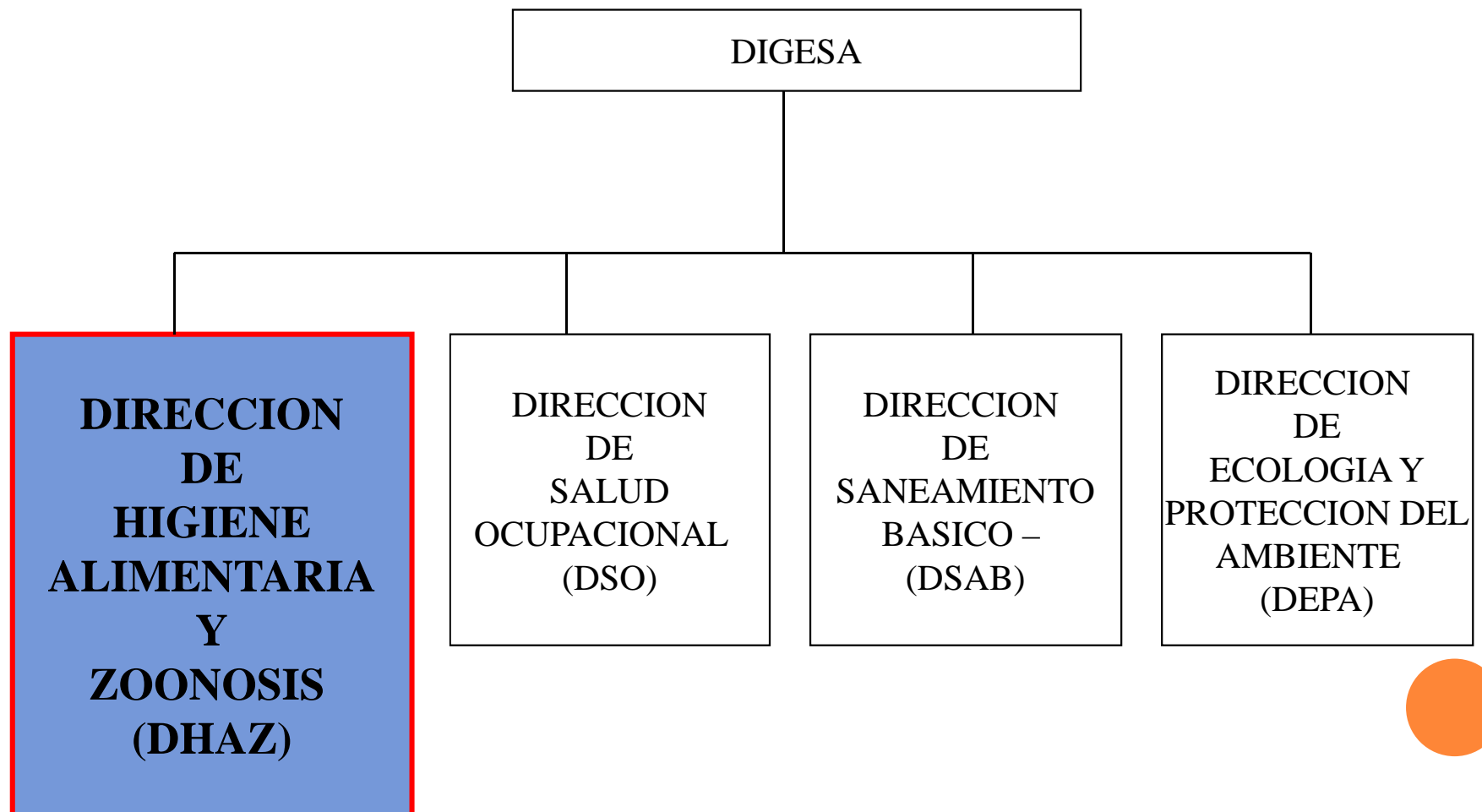
## **ROL TECNICO NORMATIVO DE LA AUTORIDAD SANITARIA NACIONAL**

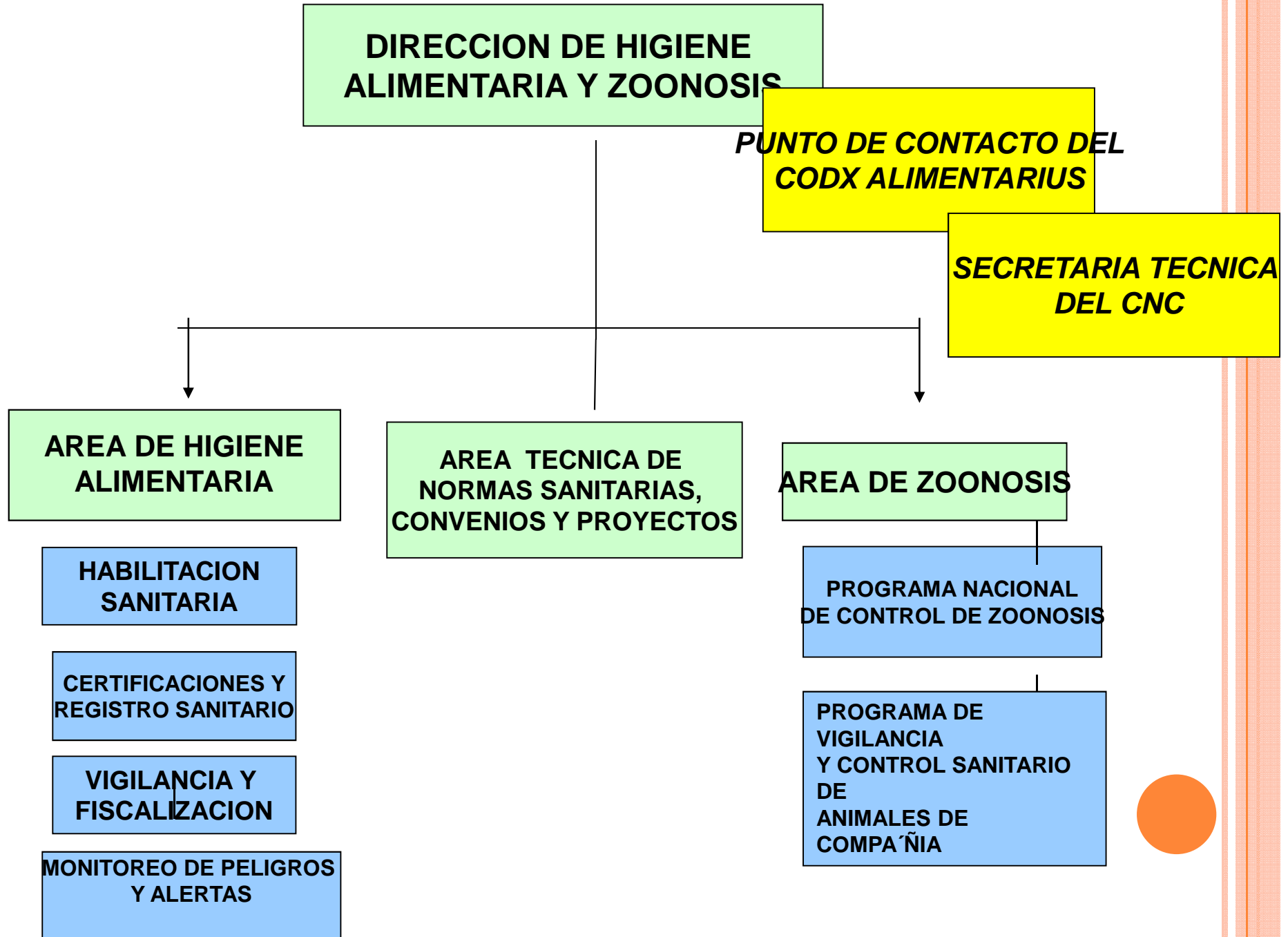
### **La DIGESA:**

**“Es el órgano técnico normativo (del  
MINSA) en los aspectos relacionados al  
saneamiento básico, salud ocupacional,  
higiene alimentaria, zoonosis y  
protección del ambiente”.** *(Art. 25, (a) de la Ley  
del Ministerio de Salud, Ley 27657)*



# ESTRUCTURA DE LA DIGESA





## OBJETIVOS FUNCIONALES DE LA DIRECCION DE HIGIENE ALIMENTARIA Y ZONOSIS (DHAZ) (ROF MINSA, Art. 56) (1)

- ✓ Establecer las **normas** y **coordinación** de la **vigilancia sanitaria** de los alimentos, zoonosis y la supervisión de las actividades de prevención y control de los agentes patógenos en la protección de la salud de los consumidores y la salud pública.
- ✓ Lograr la **concertación y articulación** de los aspectos técnicos y normativos en materia de inocuidad de los alimentos y bebidas, y de prevención de las zoonosis.



## OBJETIVOS FUNCIONALES DE LA DIRECCION DE HIGIENE ALIMENTARIA Y ZONOSIS (DHAZ) (ROF MINSA, Art. 56) (2)

- ✓ Establecer las **normas y procedimientos** de supervisión de las acciones que desarrollan los organismos públicos y privados en materia de higiene alimentaria y control de zoonosis.
- ✓ Establecer las **normas para la implementación de las propuestas técnicas establecidas en los convenios y acuerdos nacionales e internacionales referidos a la higiene alimentaria y prevención de la zoonosis.**

**TODA NORMA SANITARIA ES DE CARÁCTER OBLIGATORIO**





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

# LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

## “ Decreto Legislativo N° 1062”

El Peruano, 28 de junio de 2008 (Ley)

03 de julio de 2008 (Fe de erratas)





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

## MARCO DE LA LEY

Facultades legislativas dadas al MINAG en el marco de la implementación del Acuerdo de Promoción Comercial Perú- EEUU, para:

- Mejorar el marco regulatorio
- La competitividad de la producción agropecuaria, pesquera y acuícola





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

## FINALIDAD DE LA LEY

Establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de:

- Proteger la vida y la salud de las personas
- Reconocer y asegurar los derechos de los consumidores
- Promover la competitividad de los agentes económicos





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

## OBJETO

GARANTIZAR LA **INOCUIDAD** DE LOS ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO A FIN DE PROTEGER LA VIDA Y LA SALUD DE LAS PERSONAS, CON UN ENFOQUE **PREVENTIVO E INTEGRAL** A LO LARGO DE TODA LA **CADENA ALIMENTARIA**, INCLUIDO LOS PIENSOS.

**“DE LA GRANJA/MAR A LA MESA”**





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

## LOS 10 PRINCIPIOS QUE SUSTENTAN LA POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

- De alimentación saludable y segura.
- De competitividad.
- De colaboración integral.
- De responsabilidad social de la industria.
- De transparencia y participación.
- De decisiones basadas en evidencia científica.
- De cautela o de precaución.
- De facilitación del comercio exterior.
- De simplicidad.
- De enfoque preventivo.





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

## **DERECHOS DE LOS CONSUMIDORES (Art. 4)**

- Consumir alimentos inocuos,
- Información para la toma de decisión,
- Protección contra las prácticas fraudulentas,
- Protección contra procesos productivos de alimentos adulterados, contaminados, falsificados, declarados no aptos.
- La reparación por daños y perjuicios





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

## OBLIGACIONES DE LOS PROVEEDORES

- Cumplir con las normas sanitaria,
- Aplicar los principios generales de higiene del Codex en la CA,
- Responsable de la inocuidad de los alimentos que ofrece al consumidor,
- Brindar información sobre los productos que sea accesible a los consumidores.
- Ante la presencia de peligros detectados en alimentos puestos al mercado, adoptar las medidas para reducir los riesgos y notificar a la autoridad sanitaria.





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

## AUTORIDADES COMPETENTES DE NIVEL NACIONAL

AGRICULTURA - SENASA

piensos



PRODUCCIÓN Y PROCESAMIENTO  
PRIMARIO

SALUD- DIGESA



ALIMENTOS ELABORADOS  
INDUSTRIALMENTE Y EN SERVICIOS DE  
ALIMENTACION COLECTIVA



PRODUCCION- VICEMINISTERIO DE PESQUERÍA  
SANIPES



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

Técnico normativo y de vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario de CH y de piensos, de producción nacional o extranjera



MINISTERIO DE  
AGRICULTURA  
SENASA

Producción primaria: las fases de la CA hasta alcanzar por ejemplo la cosecha, el sacrificio, la caza, el ordeño, la pesca inclusive (ITP)

Procesamiento primario : es la fase de la CA aplicada a la producción primaria de alimentos no sometidos a transformación. Esta fase incluye: dividido, partido, seleccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o deshollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado, descongelado.





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

Técnico normativo y de vigilancia  
sanitaria de productos pesqueros y  
acuícolas de CH y de piensos

PRODUCE  
INSTITUTO TECNOLÓGICO  
PESQUERO (ITP)

Alimento de origen pesquero: es la especie extraída del medio acuático, destinado al consumo humano o animal o como materia prima para la industria.

Alimento de origen acuícola: son todos los productos pesqueros, nacidos y criados bajo control humano o capturado durante la fase de juveniles y mantenidos en cautividad hasta alcanzar tamaños comerciales y puestos en el mercado como productos alimenticios.





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

Técnico normativo y de Supervigilancia en materia de inocuidad de alimentos elaborados industrialmente de producción nacional o extranjera. Conduce la vigilancia sanitaria de los establecimientos de fabricación , almacenamiento, fraccionamiento de alimentos y los servicios de alimentación colectiva, de hospitales y de los medios de transporte de pasajeros.

## MINISTERIO DE SALUD DIGESA



Alimento elaborado industrialmente (fabricado) : todos aquellos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal o mineral o combinación de ellos, utilizando procedimientos F, Q o B o combinación de éstos, para obtener alimentos destinados a CH.

Alimento elaborado: aquellos preparados culinariamente en crudo o precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con o sin la adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

## **SOBRE LAS AUTORIDADES COMPETENTES**

### **DEL NIVEL REGIONAL**

**Direcciones Regionales de Salud o la que haga sus veces (Salud).  
Oficinas regionales (SENASAe ITP)**

### **DEL NIVEL LOCAL**

**Las Municipalidades.**





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

## COMISION MULTISECTORIAL PERMANENTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

### COMPIAL

- Conformada por las 3 autoridades de competentes de nivel nacional
- **Adscrita y presidida por el MINSA**
- Instalada en abril de 2009
- <http://www.digesa.sld.pe/compial/compial.asp>



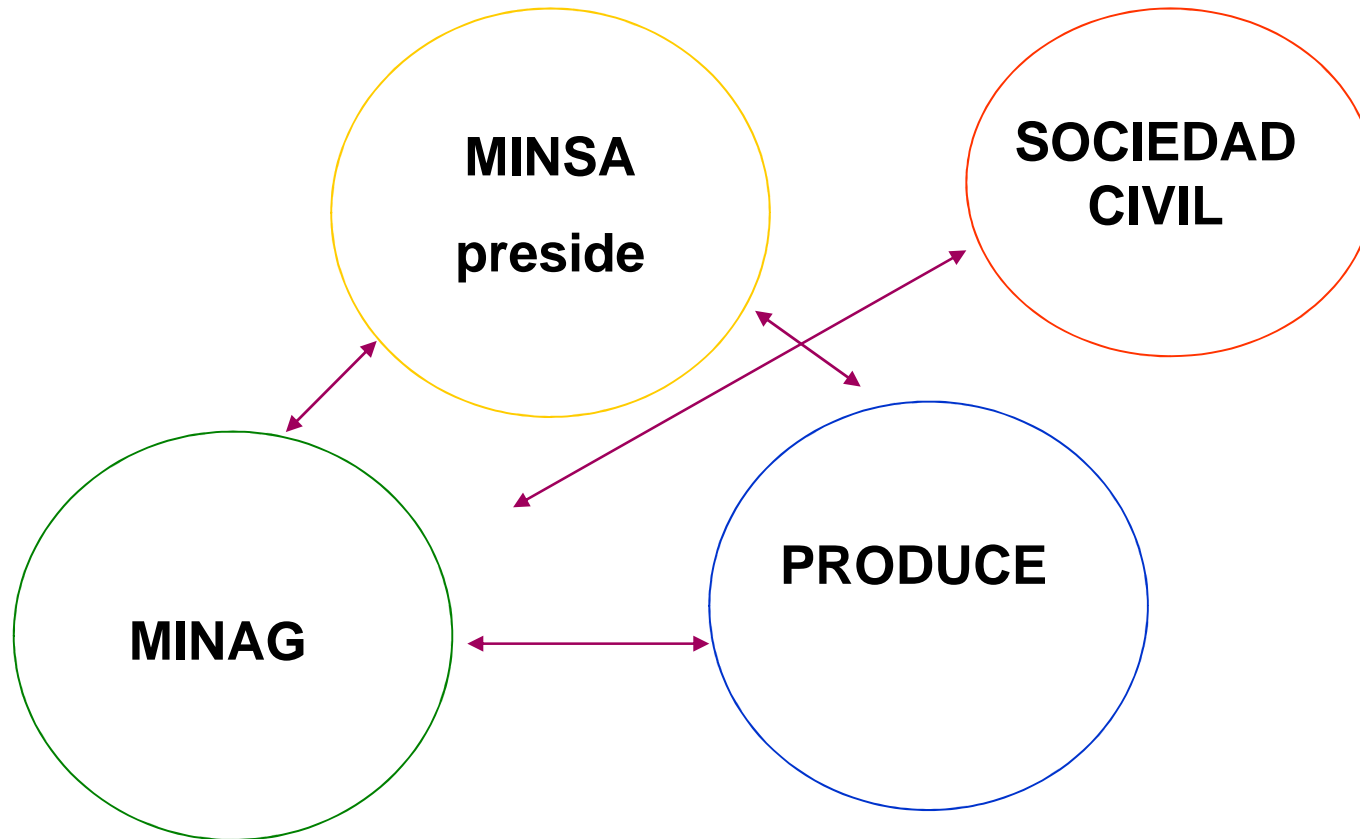


PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

## COMPIAL





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

## COMPIAL - FUNCIONES

- Proponer la política nacional en materia de inocuidad de los alimentos y piensos;
- Promover la armonización y equivalencia de normas nacionales con las internacionales en inocuidad de alimentos y piensos;
- Coordinar un sistema integrado de vigilancia y control en inocuidad de los alimentos y piensos a cargo de las autoridades competentes de nivel nacional, regional y local;
- Proponer un sistema de alerta sanitaria rápida intersectorial;





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

## COMPIAL - FUNCIONES

- **Coadyuvar a la conciliación de cualquier conflicto de competencias entre las autoridades de nivel nacional, regionales y locales en materia de inocuidad de alimentos y piensos;**
- **Identificar fuentes de cooperación técnica para la gestión, desarrollo e investigación de temas transversales en materia de inocuidad de alimentos y piensos;**
- **Convocar a entidades especializadas del sector público, privado, sector académico, expertos, organizaciones de consumidores, entre otros;**
- **Emitir opinión técnica sobre los proyectos de normas regionales en materia de inocuidad de los alimentos.**





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

Se está en pleno proceso de descentralización y su fortalecimiento

NACIONAL (COMPIAL *)	REGIONAL	LOCAL
<ul style="list-style-type: none"><li>• Construcción de políticas (*)</li><li>• Técnico normativo (*)</li><li>• Suprevigilancia</li><li>• Asistencia técnica regional y local (*)</li><li>• Conducir el sistema de inspección y certificación</li><li>• <b>Acreditación de inspectores de Salud</b></li><li>• Conducir el sistema de monitoreo de peligros y alertas.</li><li>• Conducir sistema de Rastreabilidad</li><li>• Posición de país. (*)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Operativas a través de las Direcciones regionales de salud ambiental</li><li>• Registro sanitario</li><li>• Vigilancia sanitaria</li><li>• <b>Inspección basada en riesgos</b></li><li>• <b>Habilitaciones de plantas.</b></li><li>• Atención de denuncias</li><li>• Intervención ante alertas de ETA</li><li>• Normativa regional en el marco de la regulación nacional</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Operativas a través de las Municipalidades.</li><li>• Normativa local en el marco de la regulación nacional.</li><li>• Vigilancia sanitaria Transporte, comercialización y expendio (restaurantes, autoservicios, vía pública, etc)</li></ul>



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

## AVANCES EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA LEY

- Reglamento de la Ley- DS 034-2008 AG (27 diciembre de 2008)
- Reglamentos sectoriales en proceso de aprobación.
- Proyecto FAO - instrumentos para elaborar las políticas de inocuidad.
- Proyecto con Canadá- sistema de inspección sanitaria
- Proyecto USDA- Sistemas de control de peligros (LMR)
- Proyecto UE- Sistema de alerta rápida similar al RASFF y vigilancia en el mercado.
- IICA-FDA: *Codex Alimentarius* y OMC





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

## AVANCES EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA LEY

Resolución  
Ministerial N°  
222-2009/MINSA

Norma sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano

Resolución  
Ministerial N°  
245-2009/MINSA

Norma técnica de salud para acreditar inspectores sanitarios de alimentos de consumo humano.

- Establece oficialmente la categoría de “inspector sanitario de alimentos” con un perfil específico
- Basada en riesgos
- Ámbito nacional.



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

# NORMA TÉCNICA DE SALUD PARA ACREDITAR INSPECTORES SANITARIOS DE ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO.

## PERFIL DEL INSPECTOR SANITARIO DE ALIMENTOS

### 1. Formación

Profesionales: de la Industria Alimentaria, de la Salud, y de otras disciplinas afines.

### 2. Conocimientos adicionales a la formación profesional

#### Teóricos

- Conocimientos de procesos alimenticios
- Microbiología básica de alimentos, composición de alimentos.
- Conocimientos de Sistemas de Calidad: Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP, otros.
- Técnicas de auditorías e inspección
- Controles de procesos productivos.
- Herramientas estadísticas.
- Normalización y Legislación alimentaria
- Técnicas de muestreo y análisis
- Conocimientos de rastreabilidad de productos.
- Conocimientos básicos de computación.
- Redacción Técnica
- Conocimientos básicos del idioma Inglés

#### Prácticos

- Experiencia mínima de 02 años de trabajo en fábricas procesadoras de alimentos.
- Experiencia en el manejo de sistemas de calidad (BPM, HACCP, entre otros).
- Manejo de paquetes informáticos a nivel de usuario.
- Experiencia en trabajos con grupos de personas, intercambiando información y experiencias.



### 3. Cualidades personales

- Vocación de servicio en el sector público.
- Respetuoso a las normas establecidas por la institución
- Identificación con los objetivos de la institución
- Capacidad para enfocarse en la verificación del cumplimiento
- Proactivo y organizado
- Capacidad de trabajar en equipo o con grupos de trabajo
- Capacidad de trabajar bajo presión
- Buenas relaciones interpersonales

### 4. Requisitos físicos

Buen estado de salud, con aptitudes físicas que le permitan cumplir las actividades de inspección sanitaria.





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

# **CODIGO DE PROTECCION Y DEFENSA DEL CONSUMIDOR**

## **“ Ley N° 29571 ”**

**El Peruano, 2 de setiembre de 2010**





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

**Capítulo IV**  
**Salud y seguridad de los consumidores**  
**Subcapítulo II**  
**Protección de los consumidores en los alimentos**

**Art. 30 INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (Art. 4 LIA)**

**Derecho a consumir alimentos inocuos**





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

## **Art 31. CALIDAD DE LOS ALIMENTOS (principio basado en la ciencia de la LIA)**

**Las Alegaciones deben ser comprobadas**

**Calidad es el conjunto de características de un producto que le confiere la aptitud para satisfacer las necesidades establecidas y las implícitas**

## **Art. 32.- Etiquetado y denominación de los productos (Art. 4 LIA, DS 007-98 RSA)**

**Etiquetado según la legislación sobre la materia y en su defecto lo dispuesto en le *Codex Alimentarius***





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

### **Art 33. Alimentos modificados (DS 007-98 y Codex Alimentarius)**

**Solo pueden utilizar la denominación de los productos originales cuando lo permita la norma del *Codex Alimentarius***

### **Art. 34.- Información complementaria (Art. 4 LIA, INDECOPI)**

**Toda información complementaria a la del etiquetado debe ser clara, veraz, de fácil acceso.**





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

## **Art 35. Alimentos orgánicos (SENASA)**

**Certificados (SENASA del MINAG) e información clara**

**Art. 36.- Etiquetado de grasas trans (Art. 4 LIA) (proyecto en [www.digesa.sld.gob.pe](http://www.digesa.sld.gob.pe))**

**Debe consignarse en la etiqueta del producto cuando este contenga grasas trans.**

**Art. 37.- Etiquetado de alimentos genéticamente modificados (INDECOPI)**

**Debe consignarse en la etiqueta del producto cuando este contenga componentes genéticamente modificados.**



# NORMAS SANITARIAS DE ALIMENTOS

## Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

**Decreto Supremo N° 007-98-SA**



A photograph of a food processing facility. In the foreground, several large white plastic containers are filled with a white, granular substance, likely a food product. In the background, several workers wearing blue protective suits, hairnets, and face masks are working. The facility has a clean, industrial appearance with stainless steel surfaces and large windows.

# **Principales procedimientos sanitarios.**

# ALIMENTOS PARA EL MERCADO NACIONAL

**REGISTRO SANITARIO**  
*del producto (OBLIGATORIO)*

**MUESTREO Y ANALISIS DEL PRODUCTO**

**VIGILANCIA  
POST REGISTRO (Sistema HACCP)**



# ¿ QUE ALIMENTOS DEBEN ROTULARSE?

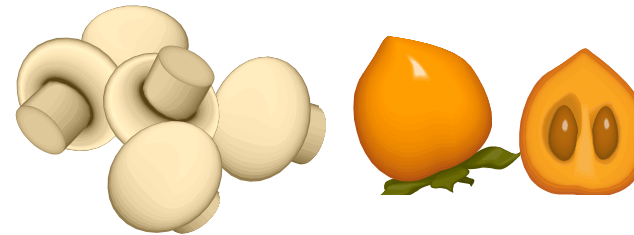
Todo alimento y bebida (envasado) para efectos de su comercialización debe estar rotulados.

(Art. 116 DS 007-98 SA)

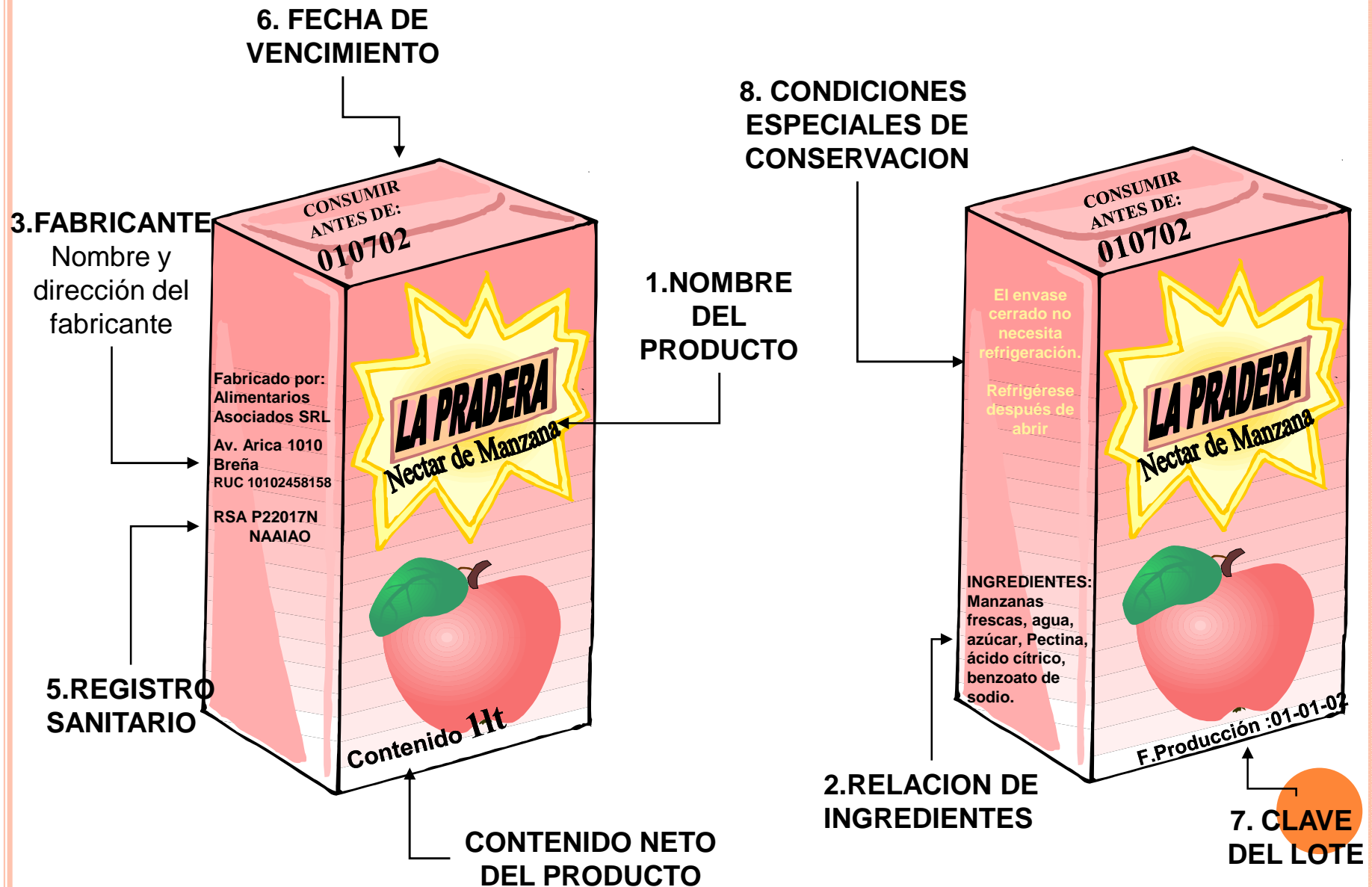


# ¿QUE ALIMENTOS NO REQUIEREN REGISTRO SANITARIO?

- Alimentos y bebidas en estado natural, estén o no envasados
- Muestras sin valor comercial
- Productos donados por entidades extranjeras



# ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS



# ALIMENTOS PARA EL MERCADO INTERNACIONAL

## CERTIFICADO SANITARIO

*por lote a exportar*

HABILITACION SANITARIA *del*  
*establecimiento*  
*(implementación HACCP)*

INSPECCION DEL LOTE

MUESTREO Y ANALISIS DEL LOTE



# NORMAS SANITARIAS DE INTERÉS

**Norma Sanitaria para la fabricación de alimentosa base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación.**

**RM 451-2006/MINSA  
17 de mayo de 2006**



**Reglamento de la ley que prohíbe el uso de bromato de potasio en la elaboración de pan y otros alimentos**

**DS 003-2005 SA  
23 febrero 2005**



**Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas**  
**RM 449-2006/MINSA  
17 de mayo de 2006**



# NORMAS SANITARIAS DE INTERÉS

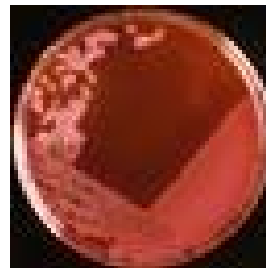
**Norma Sanitaria aplicable a la  
fabricación de alimentos envasados  
de baja acidez y acidificados  
RM 495-2008/MINSA  
25 de julio de 2008**



**Norma Sanitaria que establece  
los criterios microbiológicos de  
calidad sanitaria e inocuidad para  
alimentos y bebidas de consumo  
humano**

**RM 591-2008/MINSA  
29 agosto de 2008**

**(actualización de la RM 615-  
2003/MINSA)**



**Guía Técnica para el análisis  
microbiológico de superficies en  
contacto con alimentos y bebidas  
RM 461-2007/MINSA  
07 junio y 14 julio de 2008**



# NORMAS SANITARIAS DE INTERÉS

**“Norma sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano”**

**RM 222-2009/MINSA**



**“Norma técnica de salud para la acreditación de inspectores sanitarios de alimentos de consumo humano”**

**RM 245-2009/MINSA**



# NORMAS SANITARIAS DE INTERÉS

**Norma Sanitaria  
para los servicios  
de alimentación  
de pasajeros de  
medios de  
transporte aéreo  
RM 451-  
2005/MINSA  
18 de junio de  
2005**



**Reglamento  
sanitario de  
Funcionamiento de  
Autoservicios  
RM 1653-2002-  
SA/DM**



**Reglamento  
sanitario para el  
funcionamiento  
de Mercados de  
abasto  
RM 282-2003-  
SA/DM**

**Norma Sanitaria para  
el funcionamiento de  
restaurantes y  
servicios afines  
RM 363-2005/MINSA  
19 de mayo de 2005**



# PROYECTOS DE NORMAS SANITARIAS

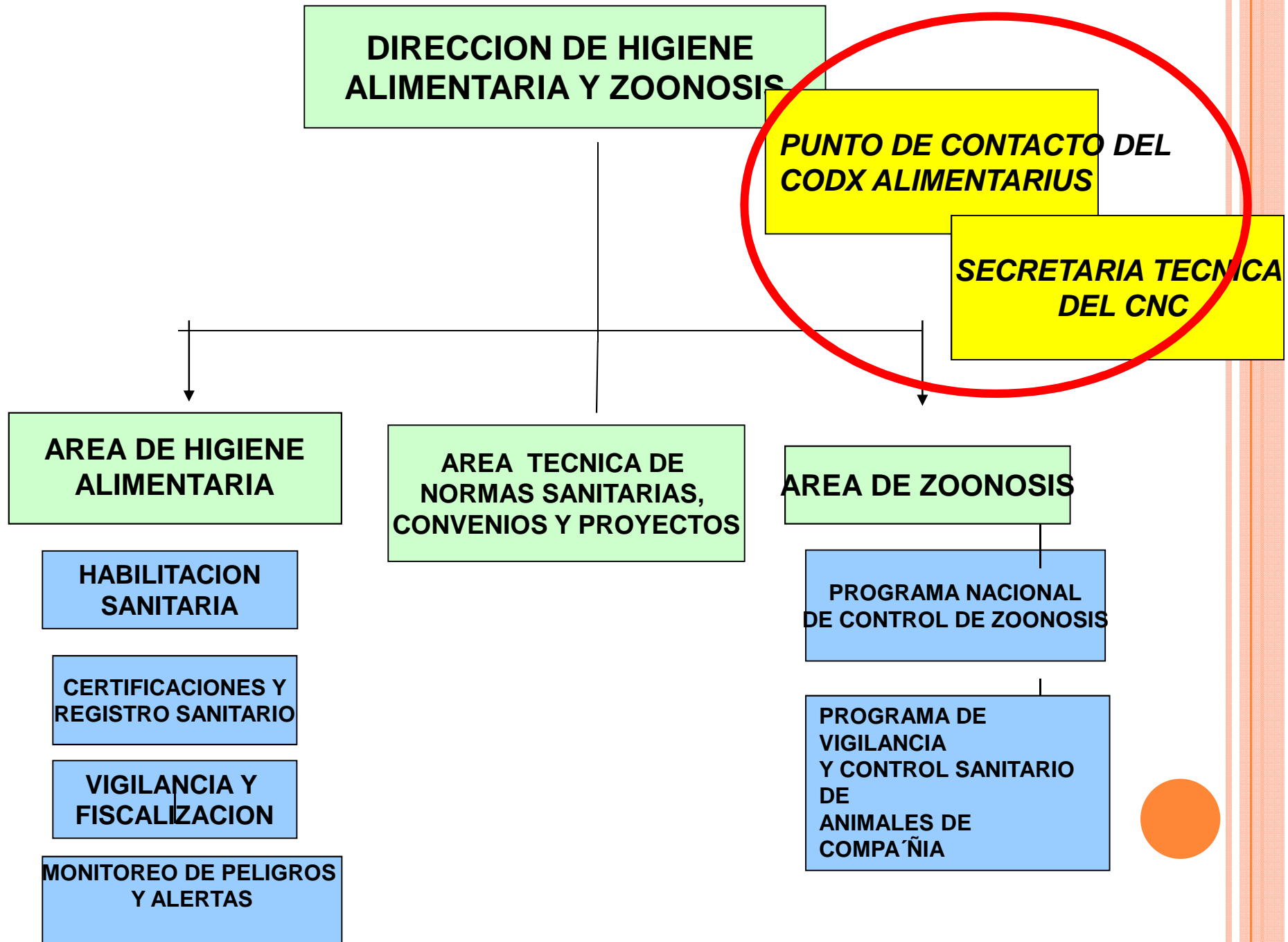
**Proyecto del  
“Reglamento sobre  
vigilancia y control  
sanitario de alimentos y  
bebidas aprobado por  
Decreto Supremo N°  
007-98 SA ”**



**Proyecto “Norma  
sanitaria para la  
consignación de grasas  
trans en el etiquetado de  
alimentos  
industrializados”**

**RM 1020-2011/MINSA**







# CODEX ALIMENTARIUS



# QUE ES EL CODEX ALIMENTARIUS?

**El *Codex Alimentarius* es un Código Internacional de normas alimentarias, administrado por la Comisión Mixta FAO/OMS.**

FAO: Organización de las Naciones Unidas (NU) para la Agricultura y Alimentación. [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

OMS: Organización Mundial de la Salud.(NU)

[www.oms.org](http://www.oms.org)



La regulación sanitaria peruana de alimentos y bebidas contempla la obligatoriedad de la aplicación de las normas Codex en:

- Aditivos alimentarios
- Residuos de plaguicidas
- Residuos de medicamentos veterinarios en alimentos.
- Normas por producto



**COMITÉ NACIONAL  
DEL  
CODEX ALIMENTARIUS**

Establece la **posición del Perú** respecto de las propuestas normativas sobre inocuidad de los alimentos que envía el CODEX a los países y que finalmente pueden dar origen a una Norma Codex. De esta manera el país se asegura que las normas internacionales estarán armonizadas con las nacionales.



**MEF**

**MINSA (DIGESA) preside**

**➤ MINISTERIO DE RREE**

**COMITÉ NACIONAL  
DEL  
CODEX ALIMENTARIUS**

**PROMPERU**

**MINCETUR**

**INDECOPI**

**MINAG ( SENASA)**

**➤ PRODUCE (vice  
Ministerio de Pesquería)**





# **ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO (OMC)**



## OMC-ACUERDOS INTERNACIONALES

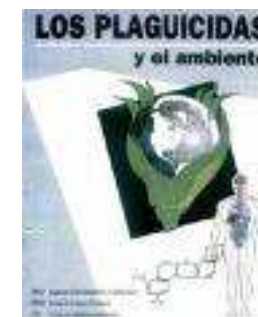
Desde el año 1995 entraron en vigencia los Acuerdos sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y el de Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), de la Organización Mundial del Comercio (OMC).



## ACUERDOS INTERNACIONALES

El Acuerdo de Aplicación de **Medidas Sanitarias y Fitosanitarias** (MSF), establece que los organismos internacionalmente reconocidos como referentes técnicos en lo que se refiere a normativa internacional son:

- Para Salud Animal: la Oficina Internacional de Sanidad Animal (**OIE**)
- Para Sanidad Vegetal: la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (**C.I.P.F.**);
- Para Inocuidad de Alimentos : la Comisión del **Codex Alimentarius** (**C.A.C.**)



El Perú como país miembro de la OMC y de la CAN, **está comprometido** a impulsar la facilitación del comercio sin comprometer los **objetivos legítimos** de país como son la salud de las personas, la sanidad vegetal y animal, el medio ambiente, la seguridad nacional, entre otros.

Así tanto los alimentos de producción nacional como los importados deben tener el mismo trato comercial y como esto por lo general no es aplicable porque las normas entre países son diferentes, éstos deben buscar la armonización normativa siendo el *Codex Alimentarius* la norma referente para dicha armonización.





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental



[normalim@digesa.minsa.gob.pe](mailto:normalim@digesa.minsa.gob.pe) (DIGESA)

[www.digesa.sld.gob.pe](http://www.digesa.sld.gob.pe)

GRACIAS

