**SNP y Cenfotur firman convenio para que futuros chefs promuevan el uso de pescados azules en gastronomía peruana**

* *Los jóvenes cocineros conocerán las bondades nutricionales y versatilidad del jurel, bonito, caballa y anchoveta en los platos de la cocina peruana.*
* *Este convenio busca la sostenibilidad de otras especies con señales de alerta como lenguado, corvina y chita.*

**Lima, 08 de mayo de 2017.-** La Sociedad Nacional de Pesquería (SNP) y el Centro de Formación en Turismo (Cenfotur) firmaron hoy un convenio que busca promover entre los alumnos de gastronomía y futuros chefs la utilización y promoción de los pescados azules en los más diversos platos de la cocina peruana.

Actualmente, las escuelas de gastronomía en el Perú utilizan en su mayoría pescados como lenguado, corvina, chita, ojo de uva, salmón, entre otros, para la elaboración de platos de corte marino.

Por ello, el acuerdo institucional suscrito hoy señala que Cenfotur incluirá el uso de los pescados azules (como jurel, bonito, caballa y anchoveta) dentro de la malla curricular de su carrera técnica de Cocina Peruana u otras de interés.

Al respecto, la presidenta de la SNP, Elena Conterno resaltó la importancia del convenio, pues es una oportunidad para que los jóvenes cocineros conozcan las bondades de estas especies, no solo a nivel nutricional sino también por su versatilidad para las diferentes preparaciones.

“La sostenibilidad de los recursos marinos es tarea de todos y los cocineros cumplen un rol muy importante en la cadena de consumo de pescado. Si ellos ofrecen a los consumidores platos en base a pescados azules que son nutritivos, agradables pero sobre todo abundantes, se estará cuidando la supervivencia de otras especies con señales de alerta como el lenguado, la corvina y la chita”, subrayó.

Por su parte, la directora nacional de Cenfotur, Madeleine Burns, destacó la importancia de realizar acciones conjuntas que promueven la investigación, el desarrollo de la ciencia y la tecnología para el desarrollo institucional.

“Incentivando la preservación de la cultura y medio ambiente, Cenfotur incluirá en los cursos de pescados y mariscos el uso de los llamados pescados azules, lo que permitirá brindar un mejor servicio a las necesidades de la comunidad y contribuir con la sostenibilidad e impacto en la calidad de la alimentación”, sostuvo.