**NOTA DE PRENSA**

**CAPACITAN A 170 ESPECIALISTAS EN TÉCNICAS DE EVALUACIÓN SENSORIAL DE PESCADOS Y MARISCOS**

* *Trabajo de fortalecimiento estuvo a cargo del CITEpesquero Piura*

Un total de 170 profesionales y especialistas del sector pesca y acuicultura de las regiones de Piura, La Libertad, Lambayeque, Tumbes, Ancash, Callao, Lima y Arequipa, fueron capacitados en técnicas sensoriales para evaluar la frescura de productos hidrobiológicos.

Este trabajo de fortalecimiento a través del taller “Evaluación sensorial en pescados y mariscos”, a favor de las mipymes, empresarios y emprendedores de las diversas regiones del país, permitirá que se oferten productos en óptimas condiciones y bajo los estándares de calidad que se requieren.

“El método sensorial es el más utilizado en la industria de la pesca para evaluar la frescura del pescado. La apariencia, el olor, el sabor y la textura son elementos importantes que todo especialista que labora en empresas pesqueras y acuícolas o afines deben conocer”, señaló William Rivera, director del CITEpesquero Piura.

Rivera Peña, resaltó la importancia de esta capacitación, ya que entre otros factores, el crecimiento bacteriano es el principal factor que limita el tiempo de vida comercial del pescado produciendo la alteración del pescado y la aparición de olores desagradables.

“Con la finalidad de apreciar la alteración del pescado y mariscos, se ha capacitado en análisis sensorial y factores de correlación de frescura, pues algunas personas no son capaces de percibir el sabor rancio de los productos pesqueros y otras tienen una respuesta muy baja al sabor de productos en proceso de degradación”, manifestó.

Como se recuerda el CITEpesquero Piura, contribuye a la mejora de la productividad y competitividad del sector pesquero, mediante servicios que abarcan transferencia tecnológica, capacitación, asistencia técnica a las unidades de negocios y asesoría especializada para la adopción de nuevas tecnologías.

Piura, 05 de marzo 2021