**NOTA DE PRENSA**

*Presentación de "Mesa pesquera y acuícola innovadora” Semana Santa 2021 estuvo a cargo del CITEpesquero Piura*

**MIPYMES PIURANAS EXHIBEN ALTERNATIVA DE POTAJES PARA PREPARAR DURANTE SEMANA SANTA**

* *Demostración gastronómica contó con la presencia del ministro de la Producción y director ejecutivo del ITP.*

Una gran variedad de productos acuícolas – pesqueros, sumados a una exquisita preparación de potajes por Semana Santa, es lo que presentó el Ministerio de la Producción (Produce) a través del Instituto Tecnológico de la Producción (ITP) con el soporte de mipymes norteñas, en la denominada “Mesa pesquera y acuícola innovadora” Semana Santa 2021, en la región Piura.

Platillos como: Ceviche Piurano; Pachamanca Marina (Conchas, Langostinos, Pota); brochetas mixtas de concha de abanico y langostinos al panko en salsa de ajillo; Tilapia frita en salsa a lo macho c/ langostinos y conchas; Merluza aliñada c/ yuca sancochada, entre otras, fueron algunas de las exquisiteces preparadas en vivo por el reconocido chef, José Vidaurre.

De esta manera, se busca impulsar el consumo de productos hidrobiológicos, elaborados por los emprendedores de la región, en el marco de su reactivación económica, bajo los principales estándares de calidad y con el soporte técnico productivo del CITEpesquero Piura.

La actividad contó con la participación del ministro de la Producción, José Luis Chicoma, y el director ejecutivo del TIP, Sergio Rodríguez.

“Con esta iniciativa, demostramos que podemos consumir lo que el Perú produce, insumos nutritivos y saludables al alcance de todos. Las empresas que hoy participan han sido fortalecidas mediante soporte y asistencia técnica: capacitación, ensayos de laboratorio, desarrollo de nuevos productos y participación en programas de Cadenas de Valor”, manifestó Rodríguez Soria.

El jefe del ITP, resaltó que la región Piura tiene una importante relevancia en la pesca artesanal, porque cuenta aproximadamente con 22 mil pescadores artesanales, lo que representa el 33% de este tipo de flota en el país.

Está demostración gastronómica, permite dar a conocer la importancia del consumo de productos hidrobiológico, por su alto contenido de proteínas, vitamina B (para prevenir el COVID 19) y minerales como potasio hierro, fósforo cobre y magnesio.

**Dato**

El CITEpesquero Piura atiende a la cadena pesquera y acuícola. En el periodo 2016 a diciembre 2020, brindó un total de 2732 servicios de transferencia tecnológica e innovación, atendiendo a un total de 807 clientes.

En el año 2020, el ITP brindó 108,014 servicios de transferencia tecnológica e innovación, a nivel nacional, atendiendo a 27,457 clientes, más del doble de las atenciones otorgadas durante el 2019.

**Piura, 25 de marzo 2021**