**NOTA DE PRENSA**

**POR EL DÍA DE LA MADRE PRESENTARÁN 21 RECETAS CULINARIAS ECONÓMICAS E INNOVADORAS A BASE DE PESCADOS Y MARISCOS**

* *Actividad estará a cargo del CITEpesquero Piura.*

Si estás buscando la manera perfecta de engreír a la mamá en su día, nada mejor que un excelente platillo a base de productos hidrobiológicos, por ello el Instituto Tecnológico de la Producción a través del CITEpesquero Piura presentará 21 recetas culinarias, económicas e innovadoras que podrán ser elaboradas fácilmente por las familias peruanas.

Puré de habas con pescado, uchú de pallares con caballa y caigua rellena de conchas con pota, son algunos de los platos gastronómicos que se mostrarán este viernes 7 de mayo a las 3:30 p.m. vía online mediante la red social Facebook del CITEpesquero Piura.

Los interesados en aprender cómo elaborar estos innovadores y nutritivos potajes a base de concha de abanico, merluza, jurel, pota, podrán acceder a la exposición virtual mediante el link: <https://bit.ly/2SsNjTn>. La actividad contará con la participación del reconocido chef Francisco Iván Vizconde.

“Esta es una gran oportunidad, para conocer lo mejor de la gastronomía peruana a base de pescados y mariscos que abundan en nuestro mar norteño, el consumir alimentos a base de productos hidrobiológicos nos proporciona proteínas y vitamina que nuestro cuerpo necesita”, manifestó William Rivera director del CITEpesquero Piura.

Rivera Peña, señaló que el CITEpesquero viene trabajando en la mejora productiva de las mipymes norteñas a través de servicios tecnológicos, capacitaciones, asistencias técnicas y asesorías especializadas. La finalidad es aumentar la capacidad de innovación y desarrollo de productos con valor agregado.

**Piura, 05 de mayo 2021**