**NOTA DE PRENSA**

**CAPACITAN A EMPRENDEDORES NORTEÑOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE RECURSOS ACUÍCOLAS**

* *Fortalecimiento de capacidades estuvo a cargo de especialistas del CITEpesquero Piura*

El Instituto Tecnológico de la Producción (ITP), mediante el CITEpesquero Piura, capacitó gratuitamente a más de 25 especialistas y emprendedores acuícolas de la región La Libertad, en programas de aseguramiento de la calidad, valor agregado de productos hidrobiológicos y normativas sanitarias.

William Rivera, director del CITEpesquero Piura, resaltó que mediante los programas de aseguramiento de la calidad (PHS; BPM; HACCP) es posible garantizar la inocuidad de los alimentos y la protección en la salud de las personas, lo que respalda una articulación comercial segura.

“El pescado y los productos hidrobiológicos son alimentos muy perecibles y la experiencia diaria demuestra la facilidad con que se deterioran, el esfuerzo de los acuicultores se pierde por el simple hecho de que el pescado no llega en condiciones aptas al consumidor. Con esta capacitación apuntamos, a dar soporte técnico, para que los emprendedores realicen una mejora productividad y competitiva elevando su estándar de calidad”, señaló.

Rivera Peña, refirió que la adecuada implementación de sistemas de aseguramiento de la calidad en el campo sanitario, requiere de normas que faciliten la aplicación de condiciones previas relacionadas con la higiene y sanidad en el diseño, construcción, equipamiento y operación de establecimientos de procesamiento pesquero, así como la aplicación de buenas prácticas de manipuleo y manufactura, concordante con los criterios científicos internacionalmente reconocidos.

Además, señaló que ante la brecha identificada y la necesidad de plantear ideas para desarrollar una invención, nuevos productos, servicios y otros es necesario adecuar la infraestructura en lo establecido en la normativa sanitaria vigente.

**Piura, 02 de junio 2021**