**NOTA DE PRENSA**

**Produce: “A Comer Pescado” promocionó productos hidrobiológicos envasados y enlatados a favor de trabajadores de cuatro instituciones publicas**

* El Ministerio de Transportes y Comunicaciones, Ministerio de Salud, EsSalud y Ministerio de la Producción fueron sedes de las actividades.

El Programa Nacional “A Comer Pescado” (PNACP), en alianza con el Ministerio de Transportes y Comunicaciones (MTC), Ministerio de Salud (MINSA), Ministerio de la Producción (Produce) y EsSalud, promocionó productos hidrobiológicos con valor agregado en favor de los trabajadores de dichas entidades.

Una amplia variedad de especies como el bonito, caballa y anchoveta de pescado en conservas fueron ofertadas a precios de promoción, además de pescados salados envasados, filetes de pescados y mariscos empacados al vacío.

A través de la plataforma “Pesca con Valor” en tu oficina, el Produce pone a disposición de los colaboradores de las instituciones públicas y privadas la oferta de productos de los pescadores artesanales y mypes conserveras, con el objetivo de contribuir a mejorar los hábitos de consumo de productos hidrobiológicos de la población.

“La estrategia “De la Red a la Mesa” y “Conservas peruanas en tu mesa” del PNACP buscan incrementar la participación de los agentes de la pesca artesanal y acuicultura en la comercialización directa de sus productos hidrobiológicos con valor agregado listos para el consumo de la población” indicó el Coordinador Ejecutivo del Programa Nacional A Comer Pescado, Félix Puente de la Vega.

Además de las charlas nutricionales sobre la importancia de consumir pescados azules, ricos en hierro, vitaminas, entre otros nutrientes, se explicó al público, a través de una cocina demostrativa, cómo elaborar recetas saludables a base de conservas de pescado.

**Lima, setiembre de 2022**