**NOTA DE PRENSA**

**Sechura: Mujeres pescadoras son capacitadas en técnicas de ahumado y sellado al vacío en la caleta de Playa Blanca**

Continuando las acciones de fortalecimiento de capacidades y en alianza estratégica con la empresa Miski Mayo, el CITEpesquero Piura del Instituto Tecnológico de la Producción (ITP), del Ministerio de la Producción (Produce), capacitó en técnicas de ahumado de pescado y sellado al vacío a integrantes de la Asociación de Mujeres Sin Fronteras de la caleta de Playa Blanca, provincia de Sechura.

Mediante el curso “Elaboración de productos hidrobiológicos ahumados” que tuvo una duración de dos días, las asistentes aprendieron sobre la importancia de la calidad de la materia prima, métodos de ahumado, cortes, presentaciones y diseño de un equipo ahumador.

En el segundo día, las mujeres aprendieron de manera práctica los métodos de ahumado y sellado al vacío.Para ello, se utilizó especies hidrobiológicas como: Lisa, caballa, tramboyo y pejerrey.

Por su parte, William Rivera Peña, director del CITEpesquero Piura, recalcó que las capacitaciones continuarán con el objetivo de aportar los conocimientos técnicos a las mujeres y esposas de los pescadores. Las integrantes expresaron su agradecimiento por el curso brindado de manera gratuita ya que les permite adquirir nuevos conocimientos para emprender en futuros proyectos que les permita tener mejores ingresos económicos.

Dato

Cabe indicar que la empresa Miski Mayo y el CITEpesquero Piura, tiene previsto desarrollar en la primera semana de diciembre el curso Ecoturismo, atención al cliente y habilidades blandas.