**Nota de Prensa**

**Sanipes brinda entrenamiento de buceo a sus especialistas a nivel nacional para mejorar la fiscalización sanitaria**

*Con esta metodología se refuerza las actividades de fiscalización realizados en los centros de cultivo de moluscos bivalvos*

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes), entidad adscrita al Ministerio de la Producción, brindó entrenamiento de buceo especializado a su equipo de fiscalizadores sanitarios desplegados a nivel nacional, con lo cual amplían sus capacidades para optimizar la labor de fiscalización sanitaria de los recursos hidrobiológicos en el país.

El curso de buceo impartido a 20 fiscalizadores sanitarios de las diferentes Oficinas Sanitarias Desconcentradas (OSD) ubicados a lo largo de la costa peruana, facilitará desarrollar trabajos de planificación, investigación y fiscalización; así como efectuar inmersiones en los centros de producción acuícola de zona marina; permitiendo la rastreabilidad de moluscos bivalvos que son cultivados en las áreas de producción**.**

Es necesario enfatizar, que la capacitación fue impartida por una empresa con certificación y estándares internacionales de PADI (Professional Association of Diving Instructors), la mayor organización mundial de buceo y exploración de los océanos en el mundo.

Debemos destacar que, parte del propósito del entrenamiento de buceo, está enmarcada en el proyecto de investigación “Revaluación Sanitaria de las áreas de producción de moluscos bivalvos de la zona 012 Bahía Sechura”, con el fin de reforzar las actividades en los controles oficiales y la rastreabilidad en los centros de cultivo de moluscos bivalvos.

Además, debido a su carácter sistemático, a la necesidad de trabajo en equipo y a las consideraciones de seguridad requeridas, contribuye a generar aptitudes, actitudes y habilidades propias de un fiscalizador sanitario de Sanipes con una formación integral.

**Proyecto de revaluación en la bahía de Sechura**

Sanipes desarrolla en el litoral piurano, el proyecto de “Revaluación Sanitaria de las áreas de producción de moluscos bivalvos de la zona 012 Bahía Sechura”, lugar donde el 80% de conchas de abanico de todo el país, es sembrada, cultivada y procesada; para luego ser exportada hacia principales destinos como la Unión Europea, Estados Unidos, China, Japón, Reino Unido, Australia, Brasil y Chile.

Este trabajo revaluador, se ejecuta en 9 áreas de producción de cultivo de fondo, como son: *Puerto Rico, Vichayo, Barrancos, Parachique, Las Delicias, Constante, Matacaballo, Chulliyachi y San Pedro**1*, que involucra la participación de 240 asociaciones locales de productores de conchas de abanico y 2500 maricultores, que podrán seguir cosechando y exportando a diversos mercados del mundo.

A la fecha, se han completado los monitoreos sanitarios con un total de 197 puntos, distribuidos en las 9 áreas de producción de la bahía de Sechura, encontrándose el proyecto en la fase final.

Agradecemos su difusión.