**NOTA DE PRENSA**

**Piura: Capacitan a comerciantes de productos hidrobiológicos en técnicas de evaluación sensorial**

El Instituto Tecnológico de la Producción (ITP) del Ministerio de la Producción (Produce), a través del CITEpesquero Piura, capacitó a comerciantes de la Asociación de vendedores de productos hidrobiológicos y afines que laboran en el terminal pesquero José Olaya, ubicado en el distrito Veintiséis de octubre en Piura. Los presentes fueron asistidos en técnicas sensoriales para evaluar la frescura y textura de productos hidrobiológicos.

Mediante esta actividad se fortalecieron las capacidades sobre evaluación física organoléptica de pescados, moluscos y crustáceos, de esta manera los comerciantes podrán ofertar productos en óptimas condiciones y bajo los estándares de calidad que se requieren para su incursión a mercados del país.

“El método sensorial es el más utilizado para evaluar la frescura del pescado. La apariencia, el olor, el sabor y la textura son elementos importantes que se deben tomar en cuenta en la comercialización de productos hidrobiológicos”, señaló William Rivera, director del CITEpesquero Piura.

Por su parte, Carlos Yampen Saravia, integrante de la Asociación de vendedores, señaló que a través de esta capacitación realizada por el CITEpesquero Piura se ha tomado conocimiento para mejorar ciertas actividades que se venían trabajando de manera empírica.

“Hemos reforzados ciertos conocimientos como, por ejemplo, evaluar la frescura del producto. Antes trabajábamos de forma empírica ahora gracias al conocimiento que nos están transmitiendo lo podremos hacer de una forma más técnica”, señaló, Yampen Saravia.

Como se recuerda el CITEpesquero Piura, contribuye a la mejora de la productividad y competitividad del sector pesquero, mediante servicios que abarcan transferencia tecnológica, capacitación, asistencia técnica a las unidades de negocios y asesoría especializada para la adopción de nuevas tecnologías.