**NOTA DE PRENSA**

**Sanipes destaca labor de miles de pescadores artesanales del país**

* *En el Día del Pescador se destaca el esfuerzo, compromiso, tradición y legado de todos los actores que laboran alrededor de este milenario oficio*
* *Hasta fin de año, Sanipes busca llegar a la meta de capacitar a 3000 agentes*

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes), adscrito al Ministerio de la Producción (Produce), destaca el encomiable trabajo de miles de pescadores artesanales locales que diariamente ingresan a las aguas para abastecer a los hogares peruanos de especies hidrobiológicas.

**Un luchador de mar**

Es así que, desde tempranas horas de la madrugada, un dedicado pescador chalaco como Pedro Cerón Robinet prepara su jornada marítima, como le inculcó su abuelo desde hace más de cuatro decadas, legado que ahora transmite a su propio hijo, arraigando la tradición familiar.

Con su mirada curtida por el sol y el salitre, el tenaz hombre de mar de 58 años destaca la importancia de llevar a cabo su labor con alegría y respeto. "Hay días buenos y días malos", menciona Pedro, "pero el auténtico pescador no permite que la tristeza de una mala jornada afecte su espíritu. La armonía con el mar es lo principal".

Pedro Cerón ve con positividad las inspecciones que realiza de manera constante el Sanipes, fundamentales para elevar los estándares de calidad y seguridad en las embarcaciones y en los implementos que utilizan a diario, lo cual le permite mejorar las condiciones de su equipo y asegurarse de cumplir con la normativa vigente.

A pesar que la pesca artesanal enfrenta numerosos desafíos en la actualidad, que representan amenazas constantes para esta actividad económica, se enorgullece de su labor y del amor al oceano: "Soy pescador, el mar es mi vida", afirma con convicción a la dedicación la cual también afrontan un sinnúmero de valientes hombres y mujeres de la pesca.

"En el Día del Pescador, la autoridad sanitaria valora el esfuerzo y compromiso de todos los que trabajan en la pesca artesanal, una de las primeras actividades humanas para obtener alimento”, manifestó el presidente ejecutivo de Sanipes, Víctor Haro Corales.

**Capacitaciones constantes**

Sanipes, consciente de la importancia de asegurar la sanidad en la industria pesquera y la correcta entrada en vigencia de esta regulación, desarrolla un programa integral de capacitación dirigido a pescadores artesanales, productores acuícolas, transportistas y comerciantes a nivel nacional para facilitar la comprensión de la normativa sanitaria, las herramientas regulatorias y los criterios sanitarios.

Hasta fin de año, se busca llegar a la meta de 3 000 agentes capacitados, iniciando en los meses de julio y agosto con 1 000, dedicados al procesamiento de productos hidrobiológicos entre congelados, curados, piensos y facbricación de productos veterinarios.

Mediante la capacitación, se involucra a todos los actores involucrados de la cadena productiva de alimentos y productos hidrobiológicos, las herramientas necesarias para cumplir con los estándares sanitarios establecidos, promoviendo así la producción y comercialización de alimentos seguros y de calidad, desde la captura hasta la llegada al consumidor final.

Agradecemos su difusión.