**Nota de Prensa**

**Sanipes capacita a madres beneficiarias de Qali Warma en manipulación de conservas de pescado**

* *Une esfuerzos con el programa gubernamental de alimentación para promover una cultura de inocuidad en el consumo de los productos pesqueros y acuícolas*

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes), entidad adscrita al Ministerio de la Producción, se ha unido al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma con el fin de fortalecer la cultura de la inocuidad y promover una manipulación y consumo seguros de productos hidrobiológicos.

En este contexto, se llevaron a cabo capacitaciones dirigidas a madres de familia beneficiarias del programa de alimentación gubernamental, así como a representantes de instituciones educativas, prefectos y subprefectos, en Lima.

Durante el primer taller, realizado en Villa María del Triunfo, los participantes adquirieron conocimientos sobre la elaboración de conservas de pescado en las plantas de procesamiento, la importancia de mantener condiciones óptimas de almacenamiento, los controles a los que son sometidos antes de ser comercializados y métodos seguros para su consumo.

En el segundo desarrollado en el Callao, los expertos de Sanipes abordaron dos temas fundamentales: las cinco claves de la inocuidad alimentaria y el valor nutricional de los productos pesqueros y acuícolas. Ambos talleres recibieron una excelente acogida, lo que resalta la importancia de proporcionar información que contribuya al bienestar y la seguridad de las familias.

En relación a esta iniciativa, Víctor Haro Corales, presidente ejecutivo de Sanipes, destacó que la Organización está firmemente comprometida con la promoción de la cultura de la inocuidad en la cadena alimentaria de productos pesqueros. El objetivo es consolidar una conciencia colectiva sobre la relevancia de la seguridad alimentaria.

"La colaboración entre Sanipes y Qali Warma para llevar a cabo estas capacitaciones representa un paso significativo en la promoción de la inocuidad alimentaria. La educación y el empoderamiento de los consumidores son pasos esenciales hacia una sociedad más segura y saludable", añadió Haro Corales.

**Las 5 claves de la inocuidad**

* Mantener la limpieza.
* Separar los alimentos crudos de los cocidos.
* Cocinar correctamente los alimentos para eliminar microorganismos.
* Mantener los alimentos a temperatura segura.
* Usar agua y materias primas seguras.

Agradecemos su difusión.