**NOTA DE PRENSA**

**CAPACITAN A PESCADORES ARTESANALES, ARMADORES Y OPERARIOS DE YACILA EN TEMAS DE INOCUIDAD**

Más de 20 pescadores artesanales, armadores y operarios que laboran en el Desembarcadero Pesquero Artesanal de Yacila, ubicado en la provincia de Paita, fueron capacitados en temas de inocuidad por el CITEpesquero Piura del Instituto Tecnológico de la Producción (ITP) del Ministerio de la Producción (Produce) a través del curso Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

BPM es un conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. En tanto que, el programa PHS es una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano. Estas se centran en la higiene y la forma de manipulación de los alimentos.

“Esta capacitación ha sido realizada a solicitud de los pescadores artesanales con el objetivo de fortalecer sus capacidades en cuanto los temas de inocuidad y saneamiento que son importantes ya que se aplican en cada una de las labores que realizan durante la descarga y manipulación de los productos hidrobiológicos”, señaló el director del CITEpesquero Piura, William Rivera Peña.

Por su parte, la responsable el área de Calidad del DPA Yacila, Palmira Puescas, resaltó que en esta jornada capacitación se pueda conocer sobre la importancia de la inocuidad. “Hemos aprendido sobre la correcta indumentaria que se deben utilizar para realizar el trabajo y también cómo realizar la limpieza y desinfección en los diferentes puntos como embarcaciones y sala de tratamiento previo”, señaló.

Cabe resaltar que la importancia de la inocuidad en los productos hidrobiológicos es vital para la protección de la salud de las personas que los consumen.