**NOTA DE PRENSA**

**Produce promueve consumo seguro y responsable de pescados y mariscos a nivel nacional durante Semana Santa**

* Ministerio brinda importantes consejos para reconocer productos frescos de manera segura durante los días festivos.

En el marco de la Semana Santa, el Ministerio de la Producción (Produce), a través de la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura (Sanipes), refuerza su campaña de orientación a la ciudadanía sobre el consumo seguro y responsable de productos hidrobiológicos. Esta acción busca proteger la salud pública y promover una alimentación nutritiva basada en pescados y mariscos de calidad.

“Semana Santa es una oportunidad para conectar nuestras tradiciones con una alimentación saludable y nutritiva. Por eso, desde Produce, promovemos que las familias peruanas sepan reconocer productos frescos y elegir correctamente para su consumo”, señaló el viceministro de Pesca y Acuicultura, Jesús Barrientos.

Para las compras en mercados, Sanipes recomienda asegurarse de que los pescados huelan a mar o río, presenten ojos esféricos y transparentes, branquias de color rojizo vivo y piel brillante. Además, deben estar conservados en hielo. En el caso de los mariscos como conchas de abanico, langostinos y calamares, es importante verificar su color vivo, olor fresco y textura adecuada. También se aconseja que el pescado sea lo último que se adquiera en el mercado para evitar romper la cadena de frío.

“Promover el consumo responsable y seguro de productos hidrobiológicos es parte del compromiso que tenemos con la salud pública. Nuestra misión es garantizar que el pescado que llega a la mesa de los peruanos cumpla con los más altos estándares sanitarios”, enfatizó el viceministro Barrientos.

**Pesca que mueve millones**

Perú reafirmó en 2024 su liderazgo en el sector pesquero y acuícola con un desembarque total de 5799 mil toneladas métricas de recursos hidrobiológicos, destacando la anchoveta, el jurel y la pota como las especies con mayor volumen. Las regiones de Áncash, La Libertad y Lima concentraron la mayor actividad extractiva, mientras que los mariscos como la concha de abanico también registraron una producción relevante, con 43 mil toneladas desembarcadas.

“Estas cifras reflejan no solo el potencial de nuestra biodiversidad marina, sino el compromiso del sector pesquero con la sostenibilidad y la calidad. Desde el Ministerio de la Producción estamos trabajando para que más productos peruanos lleguen al mundo con valor agregado, garantizando su inocuidad y origen responsable”, destacó Jesús Barrientos, viceministro de Pesca y Acuicultura.

En términos generales, las exportaciones totales de recursos y productos hidrobiológicos ascendieron a 1.5 millones de toneladas, generando ingresos por USD 3,666 millones FOB. China fue el principal destino, seguido de Estados Unidos, España, Japón, Corea del Sur y Chile, confirmando la competitividad del Perú como potencia pesquera mundial.

**Lima, 16 de abril de 2025**