

Programa de TASA para la formación de pescadores artesanales se presenta con feria gastronómica en Plaza 28 de Julio

Chimbote, 27 de febrero de 2020.- Luego de cuatro meses de formación, la pesquera TASA presentó el primer evento dirigido al público en general de su programa de desarrollo de pesca artesanal “La Red” que se llevó a cabo en Chimbote, que consistió en una feria gastronómica sostenible en la Plaza 28 de Julio el día 28 de febrero.

El evento familiar contó con un total de 25 stands de alimentos y cinco asociaciones pesqueras artesanales que ofrecieron productos marinos, acompañados de la animación de presentaciones en vivo y actividades recreativas para toda la familia. La totalidad de las actividades y la logística detrás del evento tuvo en consideración la cultura ecoamigable que promueve TASA, de esta manera sólo se empleó descartables biocompostables que no generan contaminación al medio ambiente.

El programa La Red, de TASA, se ha enfocado en la formación de competencias empresariales para cada uno de los actores de la pesca artesanal en Chimbote. Cada uno de ellos fueron capacitados en gestión, buenas prácticas sanitarias y sostenibles que les abrirán las puertas para atender mercados más rentables y sostenibles.

Como siguiente paso, TASA entregará una planta de procesamiento primario en el interior del mercado Tres Estrellas y que estará a disposición de quienes participaron del programa para poder otorgar valor agregado a los productos derivados de la pesca artesanal.