

Alianza entre TASA y Municipalidad Provincial del Santa desarrolla competencias de la pesca artesanal

Chimbote, 26 de agosto de 2019.- TASA en alianza con la Municipalidad Provincial del Santa, El Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP), la Universidad Nacional del Santa (UNS) y la mype de pesca artesanal PESCART, participan del proyecto PNIPA (Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura): “Fortalecimiento de capacidades en sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria en el procesamiento de productos hidrobiológicos para MYPES del sector pesquero de la región Áncash”.

El citado proyecto fue propuesto por la empresa Tecnología de Alimentos S.A. – TASA como parte de sus actividades de responsabilidad social para asesorar, de manera gratuita, a toda la comunidad pesquera (pescadores, procesadores, comercializadores, etc.) de la provincia del Santa en temas relacionados a calidad, inocuidad, comercialización y otros aspectos sobre el procesamiento de productos hidrobiológicos.

El Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA), tras realizar la evaluación del proyecto, asumió el cofinanciamiento como parte de sus líneas de intervención en la comunidad: desarrollo de oportunidades, gestión de ambiente facilitador, mercado de servicios, movilización de recursos, identificación de necesidades y oportunidades, entre otros.

Para ello la Municipalidad Provincial del Santa, construirá una sala de procesamiento de 220m² en el interior de las instalaciones del Muelle Municipal que será equipada con fondos del proyecto y puesto a disposición como una incubadora de formación y procesamiento de productos hidrobiológicos para la comunidad pesquera artesanal de la provincia.

Por su parte, la UNS, ofrecerá asistencia técnica en sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria para el procesamiento en fresco de productos hidrobiológicos, asistencia técnica en la aplicación del método de sellado al vacío de pescados y mariscos y asistencia técnica en la implementación de una pequeña planta piloto para el procesamiento de productos.

Y en el caso de A Comer Pescado, actuará como articulador comercial; los profesionales de la Universidad Nacional del Santa, como capacitadores, y TASA es la entidad proponente que se encargará de la coordinación de todo el proyecto. El proyecto inicia en setiembre próximo.