



Capacitan a pobladores de San Marcos para fortalecer la pesca artesanal

La caleta San Marcos fue el escenario del cierre de dos iniciativas del proyecto binacional GEF Humboldt II, orientadas a fortalecer la pesca artesanal mediante formación de capacidades e innovación productiva con enfoque sostenible.

El 26 de mayo se presentaron los resultados del piloto "Desarrollo de productos con valor agregado para consumo humano directo en base a locate (Thais chocolata)", ejecutado por el Centro Tecnológico CREAS. La iniciativa permitió habilitar dos líneas

de proceso con equipamiento especializado, como marmitas, autoclaves y sistemas de envasado, logrando la producción de 122 kilos de loca-te cocido congelado y cerca de 300 frascos de conservas.

El 25 de mayo, en tanto, se certificó a 32 participantes del "Programa de capacitación en seguridad e inocuidad alimentaria y pesca responsable", ejecutado por CESSO, destacando la alta participación femenina, con 25 mujeres certificadas. La formación abordó manipulación y conservación de pro-

ductos del mar, normativa sanitaria, comercialización y principios de sostenibilidad pesquera.

Ambas acciones se enmarcan en el proyecto GEF Humboldt II, impulsado por SUBPESCA y el Viceministerio de Pesca de Perú, con apoyo del PNUD y financiamiento del GEF que promueve un manejo ecosistémico de los recursos marinos. La elección de San Marcos responde a su organización, infraestructura — que incluye sala de procesos y planta desalinizadora con energía solar — y

participación comunitaria a través de una cooperativa.

Autoridades y beneficiarios destacaron el impacto de la iniciativa, subrayando que combina conocimiento, organización e innovación para impulsar una pesca más sostenible. Actualmente, el proyecto avanza en sistematizar aprendizajes y definir una hoja de ruta para replicar esta experiencia en otras caletas del norte, consolidando nuevas oportunidades de desarrollo local en armonía con el entorno marino.



PARTE DE LAS CAPACITACIONES HECHAS.