

Sector gastronómico fue capacitado sobre el etiquetado obligatorio de machas

Un nuevo paso se dio en la difusión del programa “La Mejor Macha”, iniciativa liderada por el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca) en el marco del Proyecto PNUD – GEF Humboldt II con la asesoría de Procasur Shellcatch.

En una actividad orientada a representantes del sector gastronómico de la región de Coquimbo, se realizó una capacitación acerca de la resolución que establece la obligación de etiquetar en origen las mallas de macha, tanto para su comercialización en terminales pesqueros y mercados, como también su recepción por parte de restaurantes y otros centros de expendio.

El acto se desarrolló en el restaurant “Donde Elbita”,

ubicado en la tradicional Caleta de Peñuelas en Coquimbo, contando con la presencia de la Directora Nacional de Sernapesca Soledad Tapia Almonacid, el gobernador marítimo Capitán de Navío Ricardo Alcaíno, representantes del Gobierno Regional de Coquimbo, la Municipalidad de Coquimbo y la Prefectura de Carabineros de Coquimbo, además de dirigentes de la pesca artesanal y el sector gastronómico.