



PARTE DE LAS CAPACITACIONES HECHAS.

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 locote (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 locote 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 CIESSO, 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.