

“CONCLUYÓ TALLER DE ACUACULTURA”



En la sesión de práctica, todos participaron.



En la práctica realizaron empacado al vacío.



Miembros de diferentes empresas marinas asistieron al curso.

San Quintin, B.C. El día sábado 07 de junio, aproximadamente a las 5:30 pm. Concluyó el taller de " Manejo y conservación de recursos pesqueros y acuícolas" que tuvo una duración de 20 horas, en Bahía Falsa de San Quintin.

Al inicio, asistieron alrededor de 17 participantes de diferentes empresas dedicadas al comercio de productos marinos. En la clausura del taller se tuvo la visita del Representante del Municipio de Ensenada: Ing. Pedro López quien asistió; por parte del CECADER, para constatar que se impartía dicho taller.

En el segundo día; en la parte practica, se contó con diversos productos tales como: ostión, almeja pismo, camarón, almeja manila, almeja chione y se trabajó principalmente en la elaboración y empaque de estos productos. Aunque teóricamente se vieron los procesos principales tales como enhielado,

refrigerado, congelado, deshidratado, salado y ahumado; en la parte práctica, se trabajó en el empaquetado al vacío.

Miembros de diferentes empresas dedicadas a los productos marinos asistieron representando a cada una. Entre ellas dijeron presentes: Abulones Cultivados, Agromarisma, Brisa Marina, Granja Ostrícola, Ostrícola Náuticos, entre otras más.

Al final del curso, se elaboró un examen para evaluar el aprovechamiento en el taller y se entregaron reconocimientos por parte de la Dirección de Desarrollo Regional del XIX Ayuntamiento de Ensenada y del Comité Estatal de Sanidad Acuicola e Inocuidad de Baja California A.C (CESAIBC) a cada uno de los representantes de las 18 empresas participantes.



Al finalizar entregaron reconocimientos.