



GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN Y RELACIONES PÚBLICAS



“Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad”

NOTA DE PRENSA N° 071 - 2019 - GR.CAJ/DC.RR.PP.

Producción acuícola permitiría combatir anemia y desnutrición en Cajamarca

- Gobierno Regional de Cajamarca promueve en el centro *La Balsa* la investigación, capacitación y producción.

Una de las alternativas para combatir el grave problema de la anemia y desnutrición en la región es el consumo masivo de pescado. Por ello, uno de los proyectos piloto para la tecnificación de la actividad acuícola (producción de tilapia y paiche) es el centro piscícola La Balsa - ubicada en la provincia de San Ignacio.

En ese lugar se promueve la investigación, capacitación y producción de tilapia con el objetivo de masificar su consumo. Además, se genera una cadena económica de gran rentabilidad.

El gerente de Desarrollo Económico, Juan Carlos Mondragón; el director regional de Producción, José Bringas y el gerente Subregional de Jaén, Ever García, visitaron las instalaciones para asumir compromisos para el fortalecimiento del proyecto.

Mondragón aseguró que “existe potencial acuícola en la región Cajamarca. Además, la asociatividad puede generar mejores oportunidades de negocio y desarrollar esta actividad”, enfatizó.

Asimismo, Ever García, advirtió que la Gerencia Subregional de Jaén no cuenta con los recursos necesarios para darle sostenibilidad al proyecto, por lo que evalúa la posibilidad de transferir la administración a la Dirección Regional de Producción.

Ante ello, el director de Producción, José Bringas, manifestó su consentimiento para que el proyecto sea transferido. “Tenemos que potenciar el centro acuícola y generar su propagación como un piloto de centro de investigación acuícola. El otro objetivo es promover el consumo de pescado como una fuente proteica para combatir la desnutrición crónica infantil y la anemia”, finalizó.

Valor Nutricional



GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN Y RELACIONES PÚBLICAS



“Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad”

- ✓ 100 gramos de Tilapia contienen 20,08 gramos de proteína, 1,70 gramos de grasa, no contienen carbohidratos, y no contienen fibra.
- ✓ Contiene Vitamina B-3 (3,9 mg), Vitamina D (3,10 µg) o Vitamina B-9 (24 mg).

Se agradece su difusión
Cajamarca, 12 de febrero del 2019

DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN Y RELACIONES PÚBLICAS
GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA