

Capacitación en ahumado artesanal de ostión fortalece la acuacultura sudcaliforniana

Posted on 4 de diciembre de 2024 by Diario Humano



Académicas de la UABCS capacitan a comunidades rurales dedicadas al cultivo de ostión para diversificar su producción y mejorar su competitividad en el mercado.

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. –Con el objetivo de fortalecer las capacidades productivas de las comunidades rurales dedicadas al cultivo de ostión en Baja California Sur, académicas de la Universidad Autónoma de Baja California Sur (UABCS) imparten un taller especializado en el procesamiento de ahumado artesanal, dirigido a productores acuícolas del municipio de Comondú.

El curso, liderado por el Grupo Interno de Investigación Manejo y Tecnología de Productos Marinos, está bajo la responsabilidad de la Dra. Erika Torres Ochoa, quien cuenta con apoyo de otros académicos, así como de egresados de la carrera de Ingeniería en Pesquerías.

A través de múltiples sesiones, ofrecerán a las personas participantes herramientas para desarrollar procesos de ahumado artesanal que les permitan diversificar su producción y generar un valor agregado a sus productos.

Este taller es resultado de un convenio entre la UABCS y la Secretaría de Pesca, Acuacultura y Desarrollo Agropecuario del estado (SEPADA), que busca impulsar alternativas sostenibles y competitivas en las comunidades rurales del sector acuícola.

Durante el inicio de actividades, la responsable de la Extensión Académica Ciudad Insurgentes, MD. Verónica Medina, dirigió un mensaje en representación del rector Dante Salgado González, donde detalló que este esfuerzo conjunto se alinea con los objetivos fundamentales de la universidad, que son impartir educación superior de calidad, formar individuos cuyo desempeño profesional responda a las necesidades de la sociedad, y promover la vinculación con los diferentes sectores productivos.

Más allá de una capacitación técnica, dijo que el taller es una apuesta por el fortalecimiento del conocimiento práctico y la sostenibilidad. “A través de la implementación de técnicas de ahumado, se busca que su labor sea aún más reconocida y que sus productos como el ostión se posicionen como un símbolo de calidad y tradición del municipio”, complementó.



A nombre del rector de la UABCS, reconoció el compromiso de quienes hacen posible esta capacitación, desde las autoridades, hasta instructores y facilitadores. Pero, sobre todo, a los productores que con su entusiasmo y disposición colaboran para seguir aprendiendo y mejorar sus prácticas y, con ello, la actividad.

En representación del Ing. Alfredo Bermúdez Beltrán, titular de la SEPADA, acudió la Lic. Dacia Meza Villavicencio, quien aseguró que brindar conocimientos sobre técnicas como el ahumado artesanal no sólo fomenta el desarrollo económico, sino que también permite a las comunidades rurales aprovechar de manera óptima los recursos locales, agregando valor a su producción y mejorando su posicionamiento en el mercado.