



2.2.1.2 Línea de acción 2.1.2 Impartir capacitación demandada por el sector pesquero y acuícola

Meta anual: Atender el 100% de los requerimientos de capacitación por parte del personal del INAPESCA para atender necesidades específicas que demanda el sector pesquero y acuícola.

El sector pesquero y acuícola solicita al INAPESCA capacitaciones de acuerdo a sus necesidades, ya sea por deficiencias detectadas por ellos mismos en su proceso de manejo productivo, por cambios en la normatividad o por incremento de la calidad e inocuidad, entre otras.

En el periodo que comprende al cuarto trimestre 2018 el INAPESCA impartió 17 capacitaciones a través de diversos CRIAP, las cuales se enlistan en la siguiente tabla:

No	CRIAP	LUGAR	NOMBRE DE LA CAPACITACIÓN	FECHA DE EJECUCIÓN	RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN
1	Manzanillo	José María Morelos, Municipio de Tomatlán, Jalisco	1er curso-taller teórico-práctico sobre la elaboración de harina de pescado mediante la tecnología de ensilaje	6 de noviembre	José Armando Gutiérrez Méndia
2	Ciudad del Carmen	CRIAP Ciudad del Carmen	Curso básico sobre el cultivo de robalo en agua dulce	14 de diciembre	Ana Gabriela Díaz Álvarez, Mitzy Torres Blanco y Rodolfo Barbosa Castro
3	Ensenada	Ensenada, B.C.	Buenas prácticas de higiene y sanidad, impartido en la empresa Grupo Marítimo Miramar, S.A. de C.V.	04/10/2018	Martha Herrera Gómez
4	Ensenada	Ensenada, B.C.	Almacenamiento y uso de sustancias químicas, impartido en la empresa Grupo Marítimo Miramar, S.A. de C.V.	04/10/2018	Martha Herrera Gómez
5	Ensenada	Ensenada, B.C.	Enfermedades Transmitidas por Alimentos, impartido en la empresa Algas y Bioderivados marinos, S.A. de C.V.	09/10/2018	Martha Herrera Gómez
4	Ensenada	Ensenada, B.C.	Prevención de la contaminación cruzada, impartido en la empresa Algas y Bioderivados marinos, S.A. de C.V.	09/10/2018	Martha Herrera Gómez
5	Ensenada	Ensenada, B.C.	Buenas prácticas de higiene y sanidad, impartido en la empresa Kwon Sea Food Packing, S.A. de C.V.	12/10/2018	Martha Herrera Gómez
6	Ensenada	Ensenada, B.C.	Control de plagas, impartido en la empresa Kwon Sea Food Packing, S.A. de C.V.	12/10/2018	Martha Herrera Gómez
7	Ensenada	Ensenada, B.C.	Concepto de calidad e inocuidad, impartido en la empresa Zelect, S.A. de C.V.	25/10/2018	Martha Herrera Gómez
8	Ensenada	Ensenada, B.C.	Calidad de agua y hielo, impartido en la empresa Zelect, S.A. de C.V.	25/10/2018	Martha Herrera Gómez
9	Ensenada	Ensenada, B.C.	Concepto de calidad e inocuidad, impartido en la empresa Algas y Bioderivados marinos, S.A. de C.V.	12/11/2018	Martha Herrera Gómez
10	Ensenada	Ensenada, B.C.	Control de plagas, impartido en la empresa Grupo Marítimo Miramar, S.A. de C.V.	27/11/2018	Martha Herrera Gómez
11	Ensenada	Ensenada, B.C.	Enfermedades Transmitidas por alimentos, impartido en la empresa Grupo Marítimo Miramar, S.A. de C.V.	27/11/2018	Martha Herrera Gómez
12	Ensenada	Ensenada, B.C.	Concepto de calidad e inocuidad, impartido en la empresa Algas y Bioderivados marinos, S.A. de C.V.	03/12/2018	Martha Herrera Gómez
13	Ensenada	Ensenada, B.C.	Almacenamiento y uso de sustancias químicas, impartido en la empresa Algas y Bioderivados marinos, S.A. de C.V.	03/12/2018	Martha Herrera Gómez
14	Ensenada	Ensenada, B.C.	Peligros en el procesamiento, impartido en la empresa Kwon Sea Food Packing, S.A. de C.V.	10/12/2018	Martha Herrera Gómez
15	Ensenada	Ensenada, B.C.	Medidas preventivas para evitar peligros,	10/12/2018	Martha Herrera Gómez



			impartido en la empresa Kwon Sea Food Packing, S.A. de C.V.		
16	Ensenada	Ensenada, B.C.	Buenas prácticas de higiene y sanidad, impartido en la empresa Mercantil de alimentos del mar, S.A. de C.V.	11/12/2018	Martha Herrera Gómez
17	Lerma	Lerma, Campeche	Curso de Observadores a Bordo para el monitoreo de La flota camaronera del altamar del Golfo de México	02/10/2018	Armando Wakida K.