



Aconteceu no sábado (9), uma oficina de gastronomia de pescado, ministrado pelo o engenheiro de pesca da Secretaria de Pesca e Aquicultura do Ceará (SPA), Marcus Borges Leite. A oficina fez parte das comemorações dos 56 anos do município de Jaguaribara, oportunidade em que foram capacitados vinte moradores no município, com pratica em receita a base de peixe, como: almôndegas de peixe, rocambole de peixe, isca de peixe e torta de peixe.

Criada em janeiro de 2011, a SPA tem varias atuações no setor produtivo pesqueiro no estado do Ceará, bem como promover a formação, a profissionalização e o aperfeiçoamento da pesca artesanal, da pesca industrial, da pesca esportiva, da pesca ornamental e da aquicultura continental e marinha, e ainda, métodos de cultivo sustentáveis, capacitação técnica e o aperfeiçoamento da mão de obra.

“Esse é o trabalho de todos os que fazem a recém-criada secretaria da gestão do Governador Cid Gomes, uma secretaria nova, com apenas 02 (dois) anos e 03 (três) meses, mas uma secretaria atuante e comprometida com o desenvolvimento pesqueiro e aquícola no Ceará”, afirma o Secretário da SPA, engenheiro de Pesca, Ricardo Campos.

13.03.2013

Assessoria de Comunicação da SPA

Gerson do Valle gerson.valle@spa.ce.gov.br

(85) 3241.0114 / TIM (85) 9954.8989 / OI (85) 87542803

Twitter: @spaceara