

A Secretaria da Pesca e Aquicultura do Ceará (SPA), através da Célula de Apoio a Aquicultura Marinha (CEAMA), pertencente à Coordenação do Desenvolvimento da Aquicultura (CODEA), tendo como Coordenadora a Sra. Raquel Amora e o Orientador o Sr. Ricardo Albuquerque, vem desenvolvendo trabalhos de assistência técnica e capacitação para os aquicultores marinhos familiar do litoral, e em regiões onde é possível criar o camarão marinho em água salobra ou doce.



Segundo o Sr. Ricardo Albuquerque, o aquicultor familiar precisa de suporte técnico que lhe auxilie na criação do seu organismo aquático, para saber quais parâmetros ambientais devem ser controlados, quais as taxas ideais desses parâmetros devem ser mantidas, como fazer uma renovação de água e quando deve ser feita, aprender a calcular a quantidade necessária de ração que deva ser colocada em seu viveiro para evitar perdas e não causar impacto ambiental. Com os técnicos em campo, o aquicultor tem com quem contar, tirar suas dúvidas e assim solucionar problemas.

Um grande entrave nessa atividade é o Licenciamento Ambiental, porém foi observado que muitas vezes estes não tiram a licença, porque não sabe como fazer e não tem dinheiro para pagar um consultor. A SPA já vem atuando nessa questão, auxiliando-os no processo de licenciamento através dos seus técnicos em campo, onde já se conseguiram muitos resultados.



Em Beberibe, Fortim, Aracati, Jaguaruana, Icapuí, Itarema, Acaraú e cidades próximas estão sendo realizados trabalhos de assistência técnica e capacitação pela SPA. Nessas regiões os Carcinicultores estão tendo auxílio direto de assistência técnica, regiões onde o camarão está tendo um impacto positivo econômico muito importante na renda e geração de emprego para essas famílias.

Em Fortim, além da assistência que está sendo dada aos Carcinicultores familiares na região de Guagiru, na Cidade de Fortim estão sendo desenvolvidas atividades de capacitação e assistência técnica relacionada ao cultivo e processamento dos moluscos bivalves, sendo discutidos também projetos para o aproveitamento dos resíduos no caso as conchas, onde estas podem ser trituradas e reaproveitadas na produção de insumos para a ração, produção de calcário, pavimentação de estradas, fabricação de tijolos, etc. Em Acaraú e Itarema estão sendo discutidos projetos relacionados ao cultivo de alga e aproveitamento dos resíduos do camarão, podendo ser direcionado a fabricação de farinha. Outro produto seria a quitosana, porém o seu custo de beneficiamento é alto, sendo mais viável iniciar o aproveitamento do resíduo de camarão com a produção de farinha.



Porém, o Sr. Ricardo Albuquerque lembra, é muito importante que a atividade seja bem acompanhada para não durar só por algumas décadas e sim para sempre, isso se chama “Atividade Sustentável”.

Contato:

Ricardo Albuquerque – Engenheiro de Pesca, Msc.

CREA Nacional: 061330843-3.

Orientador da Célula de Aquicultura Marinha – CEAMA/CODEA

e-mail: ricardo.albuquerque@spa.ce.gov.br

Tel.: 55 (85) 3241-0492

22.09.2013

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