

Os participantes do Curso de Boas Práticas do Atum receberão os certificados de conclusão da capacitação nesta sexta-feira, 26, numa solenidade no auditório da Secretaria de Educação, a partir das 10hs. A carga horária de 16 horas foi dividida em aulas teóricas e práticas, estas últimas desenvolvidas na Barra Grande.

O curso foi realizado pela Prefeitura Municipal de Icapuí, através da Secretaria de Desenvolvimento, Trabalho, Agricultura, Meio Ambiente e Pesca (SEDEMA), em parceria com Secretaria da Agricultura, Pesca e Aquicultura (SEAPA) e a empresa Robinson Crusoe, que compra o pescado.

Uma das exigências do Ministério do Trabalho, Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da Marinha, que são os órgãos fiscalizadores dessa atividade, é que "pelo menos uma pessoa na embarcação precisa passar por esse treinamento para manusear, armazenar, congelar o pescado em alto mar", explica Maurício Valente Barbosa, supervisor de aquicultura e pesca da Sedema.

Dos 14 participantes do curso, 9 receberão o certificado. Os armadores (donos de embarcações com porte necessário para pesca do atum) já se enquadram nos requisitos básicos e/ou estão aptos a construir embarcações com os requisitos necessários.

No primeiro mapeamento de possíveis embarcações com potencial para a pesca do atum realizado no ano passado, 20 embarcações do município estariam aptas para esse tipo de pesca.

Com o crescimento da atividade no Ceará, parte das embarcações anteriormente mapeadas não estariam mais aptas por não atingir o tamanho mínimo de 15 metros.

Estarão presentes na solenidade de amanhã o secretário da agricultura, pesca e agricultura do Ceará, Euvaldo Bringel Olinda, autoridades locais, representantes da Colônia Z17 e do Sindicato dos Pescadores e Pescadoras Artesanal, Marisqueiras, Trabalhadores e Trabalhadoras da Pesca Artesanal do Município de Icapuí Armadores (SINDPAMI).

Fonte: Prefeitura de Icapuí