



**GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA**  
**DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN Y RR.PP.**



“Año de la Promoción de la Industria Responsable y del Compromiso Climático”

NOTA DE PRENSA N° 166 - 2014-GR.CAJ/DC.RR.PP

## **A consumir cebiche**

En el “Día Nacional del Cebiche”, las autoridades de la Dirección Regional de la Producción de Cajamarca, recomendaron a las familias cajamarquinas consumir cebiche por su alto valor nutritivo preparado a base de pescado y por su especial sabor que marca la diferencia a nivel internacional.

Nutricionalmente, el cebiche es una excelente alternativa alimenticia por su alto valor nutritivo en proteínas, minerales, energía, hidratos de carbono, vitamina C, fibra, buena calidad de grasas, etc; por lo explicado, el cebiche constituye un delicioso y saludable alimento.

Como se recuerda, el Ministerio de la Producción a través del Viceministerio de Pesquería, instauran el día 28 de junio de cada año como el “El Día del Ceviche” mediante Resolución Ministerial N° 708-2008-PRODUCE.

Mientras que el Instituto Nacional de Cultura en el 2004 declaró al cebiche “Comida Tradicional del Perú” mediante Resolución Directoral Nacional N° 241/INC, del 23 de marzo de 2004.

El cebiche es el plato que constituye la forma más usual del consumo de pescado, el cebiche peruano pretende convertirse en el plato bandera a nivel internacional.

En tal sentido, la Dirección Regional de la Producción del Gobierno Regional de Cajamarca, insta a los institutos gastronómicos, cámaras de comercio y turismo, restaurantes, cebicherías y ciudadanía en general a fomentar y difundir el ceviche peruano, para hacer de dicho día una Fiesta Nacional.

Se agradece su difusión  
Cajamarca, 30 de junio de 2014

**DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN Y RELACIONES PÚBLICAS**  
**GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA**