

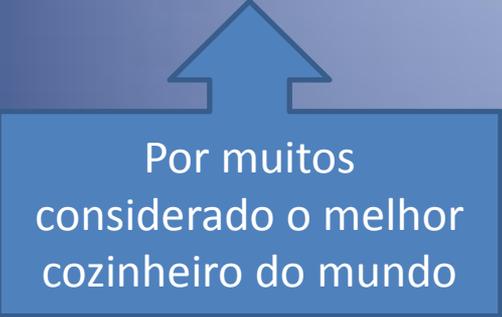
Colóquio

A Valorização do Pescado em Portugal

DOCAPESCA

FUNDAÇÃO CHAMPALIMAUD

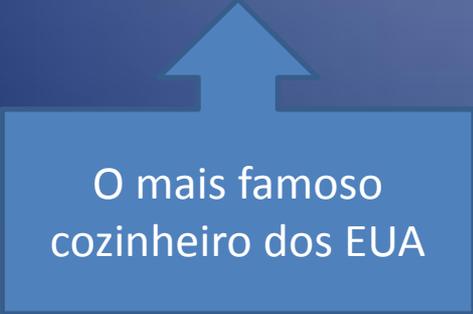
Ferran Adriá – “Portugal tem o melhor peixe e marisco do mundo.”



Por muitos considerado o melhor cozinheiro do mundo

O melhor peixe do mundo!

Thomas Keller – “Eu só consumo peixe Português.”



O mais famoso cozinheiro dos EUA



Anos 30

Anos 50



A. Miguel Cunha, ADAPL

Anos 70 a 90



Atualmente



A. Miguel Cunha, ADAPI



Embarcações modernas, materiais adequados

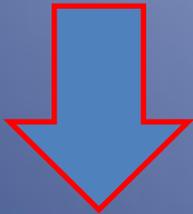
mas...

Necessitamos

de

FORMAÇÃO

FORMAÇÃO

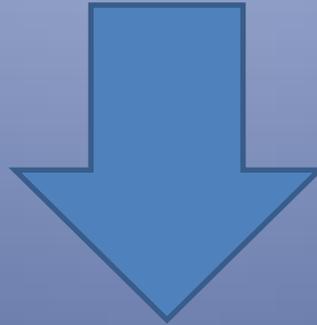


RETORNO



**Ainda é necessário mudar
mentalidades**

Formação em ambiente de trabalho



Noções sobre
alteração e
conservação
do pescado

Código Boas
Práticas de
Higiene do
Operador

Código Boas
Práticas de
Higiene das
Instalações

Preparação e
apresentação
do Pescado

Acabar com a Informalidade!



Fonte: <http://meuamigo-imaginario.blogspot.com>



Identificar claramente
a
origem do pescado.



Obrigado pela vossa atenção