

BOMBORDO

Sábados
21h50



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
E DO MAR



Programa Bombordo



No dia 3 de maio estreou na RTP2 o programa Bombordo, realizado por Carlos Vaz e produzido por Mar de Histórias em parceria com a Docapesca, Portos e Lotas SA e cofinanciado pelo Programa PROMAR – projeto nº 31-03-04-FEP-31. O programa é emitido todos os sábados às 21h50 na RTP 2.

Trata-se de um programa dedicado à economia de mar e aos recursos da pesca, tendo em vista a informação e sensibilização de toda a sociedade sobre aspetos ambientais, sustentabilidade, inovação, qualidade e de saúde pública ligados ao mar. O Bombordo foi um programa de referência na RTP durante vários anos, tornando-se uma das marcas mais premiadas de sempre do canal. Constituída por 13 episódios, com 25 minutos de duração cada, a nova série do Bombordo alinhará com esta prestigiada herança de série documental e, simultaneamente, assumirá uma face moderna, inovadora, adequada à atual linguagem audiovisual. Poderá ver ou rever os episódios já transmitidos, assim como consultar as sinopses e fichas técnicas dos episódios em www.docapesca.pt. Próximos episódios: «Anatomia de Ipma» (7 de junho de 2014) e «Sabores do Mar» (14 de junho de 2014).

SEAFOOD 2014



Partnering Event 2014

Seafood Expo Global

06 - 07 May 2014, Brussels/Belgium



Business Support on Your Doorstep



Dando continuidade à estratégia de anos anteriores, a Docapesca participou na European Seafood Exposition 2014, enquadrada na sua Missão e prestação de um serviço de qualidade ao setor da pesca, nomeadamente ao nível da valorização do pescado transacionado nas lotas do continente português e da sua promoção em feiras profissionais de âmbito internacional. A European Seafood Exposition, decorreu entre 6 e 8 de Maio, e é considerada a maior mostra do mundo de pescado e indústria transformadora de produtos da pesca, com cerca de 1.600 expositores oriundos de 145 países, com uma forte presença da Ásia, América do Norte e América do Sul.

A Docapesca integrou o Pavilhão de Portugal, organizado pela ALIF - Associação da Indústria Alimentar pelo Frio, que filia o sector industrial da congelação do pescado em Portugal, e a sua presença neste evento teve um carácter estratégico, permitindo compreender o mercado e estabelecer contactos internacionais com empresas e entidades com interesse para o mercado do pescado português. A presença da Docapesca visa divulgar e valorizar a diversidade de espécies de pescado transacionadas nas lotas portuguesas, enquadrado no projeto de Valorização do Pescado Português e do CCL - Comprovativo de Compra em Lota, contribuindo para o aumento da procura, quer diretamente em lota, quer através das Organizações de Produtores/Associações de Armadores, potenciando igualmente a exportação do pescado português, fresco, congelado e em conservas.

XIII Congresso de Nutrição e Alimentação



A Docapesca participou no XIII Congresso de Nutrição e Alimentação, organizado pela Associação Portuguesa de Nutricionistas, que se realizou no Centro de Congressos da Alfândega do Porto, nos dias 22 e 23 de Maio.

Neste âmbito, realizou-se uma ação de degustação com Cavala fresca e em conserva. Esta iniciativa decorreu no dia 23 pelas 19h00 e contou com a colaboração da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche e da ANICP – Associação Nacional dos Industriais de Conservas de Peixe.

A participação da Docapesca no XIII Congresso de Nutrição e Alimentação enquadra-se no âmbito do seu projeto de valorização do pescado português, CCL – Comprovativo de Compra em Lota, cuja etiqueta, com as cores da Bandeira Nacional, permite identificar no consumidor final, a lota onde o pescado foi transacionado e é garantia do cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar, identificando ainda a arte de pesca utilizada. É um selo de informação ao consumidor, distinguindo um produto do mar e de confiança.

Fórum do Mar



A Docapesca marcou presença no Fórum do Mar, evento organizado pela AEP e pela Oceano XXI e que se realizou na Exponor, em Matosinhos, entre os dias 28 e 30 de Maio. Neste âmbito, a Docapesca desenvolveu várias iniciativas, entre elas a Apresentação do Programa Bombordo, magazine semanal sobre o setor da pesca e economia do mar, atualmente em exibição na RTP2 (sábados às 21h50), e que decorreu no dia 30 de Maio pelas 12h00, durante o Encontro Nacional dos Grupos de Ação Costeira, seguindo-se uma degustação com cavala e polvo das lotas portuguesas. Também no dia 30 de Maio pelas 15h30, no stand Docapesca, foi assinado o Protocolo de Adesão do CCL - Comprovativo de Compra em Lota ao projeto “Portugal Sou Eu” e ainda decorreu uma conferência sob o tema “A Aquacultura e a sustentabilidade da

Economia do Mar, onde se incluiu o “Workshop BioMarine 2014” em que a Docapesca colaborou na mesa redonda do debate.

Diariamente, no espaço de cozinha do Fórum do Mar, a Docapesca desenvolveu também showcookings com o pescado das lotas portuguesas, a cargo da Escola de Hotelaria e Turismo do Porto.



III Feira Náutica do Tejo



A Docapesca participou na 3ª edição da Feira Náutica do Tejo, em Lisboa, que este ano teve como palco a doca de Pedrouços e decorreu entre 29 de Maio e 1 de Junho. O evento contou com exposição de embarcações tradicionais do Tejo e do Sado, atividades ligadas ao mar, conferências, provas de doces e mostra de produtos regionais. No dia 1 de junho a Docapesca promoveu uma degustação de cavala em conserva destinada aos visitantes, enquadrada na entrega de prémios da Regata de Cruzeiros e que ficou a cargo do Chef José Serrano da Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa.



siga-nos em [facebook/docapesca](https://www.facebook.com/docapesca)



Docapesca Portos e Lotas SA