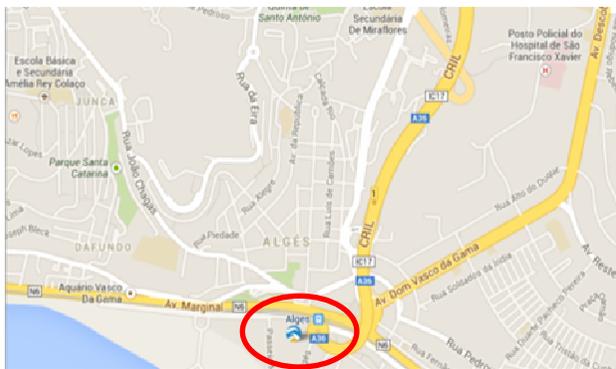


## ORGANIZAÇÃO

Instituto Português do Mar e da Atmosfera, I.P.



### Inscrições gratuitas

A entrada é limitada à capacidade da sala

Até 26 de Novembro de 2014

Contacto: Maria Pereira; [securefish@ipma.pt](mailto:securefish@ipma.pt)

## PARCEIROS SECUREFISH



DLO,  
Holanda



Quénia



Gana



Namíbia



Malásia



Argentina



Holanda



Índia



Karnataka Fisheries Development Corporation, Índia

## WORKSHOP

### Valorização de Pescado e Subprodutos: Tecnologias Alternativas e Garantia da Qualidade



### Projeto SECUREFISH

(ref<sup>a</sup> 289282; FP7) – “Improving Food Security by Reducing Post Harvest Losses in the Fisheries Sector”



3 de dezembro 2014, 9h30 às 13h00

### Auditório do IPMA

Avenida de Brasília  
1449-006 Lisboa  
(junto à estação CP Algés)

## Programa provisório

- 09h30-09h50 – Apresentação do projeto (Prof. Nazlin Howell, University of Surrey, Reino Unido)
- 09h50-10h05 – Necessidades da indústria relativamente à valorização de subprodutos de pescado (Eng.ª Dina Lopes, ALIF, Portugal)
- 10h05-10h35 – Tecnologias alternativas de conservação e processamento de pescado (Dr. Paul Bartels, DLO, Holanda)
- 10h35-11h05 – Preparação e caracterização de hidrolisados e péptidos de pescado (Prof. BA Shamasundar, KVAFSU, Índia)
- 11h05-11h25 – Pausa para café
- 11h25-11h45 – Ferramentas de gestão da qualidade (Dr. Maria Leonor Nunes, IPMA, Portugal)
- 11h45-12h15 – Desenvolvimento de produtos à base de pescado adaptados aos países terceiros (Dr. Cheow Chong Seng, UiTM, Malásia)
- 12h15-12h35 – Desafios económicos dos hidrolisados proteicos de pescado (Dr. Miguel Pacheco, *a confirmar*)
- 12h35-12h50 – Importância dos subprodutos de pescado para a indústria da alimentação animal (Dr. Jorge Dias, Sparos, Portugal)

## Objetivos

Este Workshop pretende divulgar os principais resultados alcançados no projeto SECUREFISH (refª 289282; FP7) – “Improving Food Security by Reducing Post Harvest Losses in the Fisheries Sector”, que tinha como principal objetivo reduzir as perdas pós-captura no sector das pescas e contribuir para o abastecimento alimentar, na Europa e nos países participantes no projeto.

Neste sentido, foram desenvolvidos:

- Tecnologias inovadoras de processamento;
- Processos de valorização de subprodutos de pescado e espécies acessórias, visando a obtenção de produtos com maior valor acrescentado.

Foram também adaptadas ferramentas de gestão da qualidade, com o intuito de contribuir para um melhor controlo da qualidade e segurança do pescado.

Este Workshop tem como público-alvo os operadores económicos da fileira do pescado, os profissionais da segurança alimentar, a Administração Pública, a comunidade académica e científica, e os consumidores.

## Formulário de inscrição

Enviar o formulário preenchido, até ao dia 26 de Novembro de 2014, para Maria Pereira, Avenida de Brasília, 1449-006 Lisboa / [securefish@jpma.pt](mailto:securefish@jpma.pt), OU inscreva-se online em <http://goo.gl/forms/JzLce5mMxt>

Nome: \_\_\_\_\_

Morada: \_\_\_\_\_

Instituto / Afiliação / Empresa: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

