

INFOLOTA

Boletim de Informação Mensal

SETEMBRO 2015

Distribuição Gratuita

www.docapesca.pt



Siga-nos no Facebook

https://www.facebook.com/Docapesca



FATACIL 2015



A Docapesca participou na 36ª edição da FATACIL – Feira de Artesanato, Turismo, Agricultura, Comércio e Indústria de Lagoa, que decorreu de 21 a 30 de Agosto, através da realização de Aulas de Culinária, promovendo a Cavala e o Polvo vendidos nas lotas do Algarve.

Para além dos showcookings de Hamburguer de Cavala e Polvo das Lotas, a Docapesca teve uma presença institucional onde deu a conhecer aos visitantes do certame a sua atividade e dinamizou diversas atividades lúdicas relacionadas com o mar, tais como: o Jogo da Pesca Sustentável, sensibilizando para uma das mais importantes medidas de gestão dos recursos da pesca -o tamanho mínimo de captura- e o contributo de um consumo responsável para a sustentabilidade

da biodiversidade marinha. Para além desse atelier, foram também dinamizados os ateliers de Pinturas e o FotoFish, todos eles dirigidos a crianças e jovens.

A FATACIL é um dos principais certames da região do Algarve, e um dos mais importantes de Portugal, contando com a presença de 600 expositores dos sectores da gastronomia, artesanato e produtos regionais. É neste contexto que a Docapesca insere a sua participação, em parceria com diversas entidades regionais, como a Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve, o Grupo de Ação Costeira do Barlavento do Algarve, o Município de Lagoa, o Município de Olhão, as Organizações de Produtores, Associações de Armadores e a Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve, que apresentaram formas inovadoras de confecionar estas espécies de pescado de grande relevância para as comunidades piscatórias desta região.

Esta participação enquadra-se no âmbito do projeto CCL – Comprovativo de Compra em Lota, cofinanciado pelo programa PROMAR. O CCL tem como objetivo contribuir para a valorização qualitativa e quantitativa do pescado e, consequentemente, para a sustentabilidade dos recursos, para o aumento da rentabilidade do sector das Pescas em Portugal e da retribuição dos nossos pescadores.

Mapa Interativo de Stocks Piscícolas



O International Council for the Exploration of the Sea (ICES) criou um mapa interativo que permite ter uma visão abrangente relativamente aos stocks piscícolas nas diferentes áreas do Nordeste Atlântico.

O International Council for the Exploration of the Sea (ICES) coordena e promove a investigação marinha em oceanografia, o ambiente marinho e dos ecossistemas e dos recursos marinhos vivos no Oceano Atlântico Norte e mares adjacentes. O CIEM é uma organização científica e de investigação cujo objetivo passa pelo fornecimento de informações e aconselhamento aos países mem-

bros e organismos internacionais.

Explore, Descubra e Compartilhe este mapa financiado pela União Europeia em gis.ices.dk/popadvice/



Segurança e Saúde no Trabalho no Setor da Pesca



No âmbito da sua missão de promoção da melhoria das condições de trabalho, e no quadro da Campanha que está a decorrer no domínio da segurança e saúde na pesca a Autoridade para as Condições de Trabalho acaba de editar e disponibilizar no seu Portal www.act.gov.pt, para ser descarregado gratuitamente, um guia prático sobre «Segurança e Saúde no Setor da Pesca – riscos profissionais e medidas preventivas nas diferentes artes da pesca» o qual recebeu os contributos dos parceiros sociais e institucionais da ACT naquela campanha.

Portugal tem mais de 800 km de costa com a plataforma continental numa zona de transição para ecossistemas mais quentes, o que se traduz por uma elevada diversidade de pescado, mas uma relativa pouco abundância de cada espécie. Os principais recursos explorados pela frota portu-

guesa, no Continente, são os pequenos pelágicos como a sardinha, o carapau e a cavala, mas os mais importantes em termos económicos são os demersais como o polvo, a pescada, a gamba e o choco.

Na pesca, enquanto setor económico, são evidentes algumas características particulares, tais como a vigência de regras particulares de acesso à profissão e embarque, o emprego de artes de pesca e processos de trabalho muito diversos e específicos para a obtenção das diferentes espécies piscícolas, pressupostos de materialização de características intrínsecas de segurança estrutural das embarcações e o uso de equipamentos eletrónicos a bordo por imperativos de segurança marítima.

A referida campanha, é uma iniciativa inédita no setor que visa promover a melhoria das condições de trabalho, a redução da sinistralidade laboral e das doenças profissionais e a regularização das relações de trabalho, contando com o envolvimento e participação dos principais atores sociais e profissionais.

O objetivo do guia prático sobre «Segurança e Saúde no Setor da Pesca – riscos profissionais e medidas preventivas nas diferentes artes da pesca» passa por divulgar amplamente este instrumento que poderá ser muito útil aos diversos atores envolvidos nesta atividade, contribuindo deste modo para a diminuição do número dos acidentes de trabalho e doenças profissionais no Setor da Pesca, no quadro mais geral de promoção de uma cultura de prevenção no nosso país.

Mais informações em www.act.gov.pt

III Feira da Dieta Mediterrânica



Entre os dias 3 e 6 de setembro, teve lugar a III Feira da Dieta Mediterrânica, no centro histórico de Tavira, ao longo das margens do rio Gilão e zonas adjacentes.

A III Feira da Dieta Mediterrânica é um momento alto de celebração do reconhecimento deste elemento patrimonial pela UNESCO ocorrido a 4 de Dezembro de 2013, constitui uma importante realização anual inserida no Plano de Salvaguarda aprovado e tem por objetivo dar a conhecer, valorizar e divulgar os produtos e atividades da Dieta Mediterrânica, bem como as culturas relacionadas com o estilo de vida mediterrânico..

A Feira da Dieta Mediterrânica procura ser um momento de celebração das culturas e de partilha, de artes, de valorização dos produtos locais da terra e do mar, de encontro de amigos à volta da mesa, de transmissão de conhecimentos sobre alimentação e comportamentos saudáveis.

Neste contexto, para além da sua presença institucional num stand expositor onde a Docapesca divulgou os seus projetos (CCL – Comprovativo de Compra em Lota, Programa Bombordo) incluindo as suas novas áreas de competência e onde desenvolveu atividades pedagógicas com crianças ("Ir à Pesca do Peixe Certo"), a Docapesca promoveu aulas de culinária gratuitas, à base de pescado das lotas do Algarve, nomeadamente, Aulas de Culinária de Cavala com Hambúrguer de Cavala, Cavala em conserva e Polvo das Nossas Lotas, seguidas de degustações, a cargo do Agrupamento de Escolas José Belchior Viegas de São Brás de Alportel.

Nestas aulas, no âmbito do protocolo celebrado entre a Docapesca e a Associação Portuguesa de Nutricionistas, esteve presente, a nutricionista Dra. Helena Real que explicou aos participantes os benefícios da Dieta Mediterrânica ao nível da saúde e em particular do pescado.

