



Siga-nos no Facebook
<https://www.facebook.com/Docapesca>



Portos de Pesca de Parchal (Lagoa) e Olhão

Cumprindo a orientação da tutela sectorial – Ministério da Agricultura e do Mar e Secretaria de Estado do Mar - no sentido de melhorar o serviço prestado nos portos de pesca, o Porto de Pesca e estaleiros em Parchal (Lagoa) e o Porto de Pesca de Olhão voltaram, a partir de Setembro, a ter segurança nas respetivas portarias, mais especificamente no Parchal a partir de 1 de Setembro e em Olhão a 15 de Setembro). A adjudicação do serviço de segurança na portaria de Olhão e no Parchal que beneficia também do controlo de acessos aos Estaleiros, tem um custo previsto de 125.000 euros (+ IVA) em cada Portaria, por um período de 28 meses, ou seja, até final de 2016.

A Docapesca - Portos e Lotas, S.A. além do reforço de presença nestas duas portarias de acesso à área portuária, manteve igualmente a aquisição de serviços de segurança no Porto de Recreio de Olhão e Porto de Pesca de Quarteira. Por se tratar de serviços integrados na respetiva gestão portuária, e visando repercutir estes custos na prestação de serviços da Empresa nestas áreas portuárias, a Docapesca - Portos e Lotas, SA, reforçará, como é seu dever, a eficiência na cobrança das taxas e licenças devidas pelo uso do domínio público na área portuária.

A Empresa tem a expectativa de contar com a colaboração dos diversos utentes dos portos na melhoria das condições de funcionamento e na racionalização e melhoria dos serviços prestados.

II Feira da Dieta Mediterrânica em Tavira



A Docapesca participou na 2ª edição da Feira da Dieta Mediterrânica, um evento que decorreu nos **dias 5, 6 e 7 de setembro**, no Jardim do Coreto em Tavira.

A Feira da Dieta Mediterrânica, organizada pela Câmara Municipal de Tavira em colaboração com a CCDR -Algarve, DRAP-Algarve, Turismo do Algarve, Escola de Hotelaria e Turismo de VRSA e Faro e Associações IN LOCO, é a celebração da inscrição da Dieta Mediterrânica na lista representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade da UNESCO, ocorrida a 4 de dezembro de 2013 em Baku no Azerbaijão e um momento importante de promoção e valorização deste estilo de vida. Neste contexto, para além da

sua presença institucional num stand expositor, a Docapesca promoveu aulas de culinária gratuitas, à base de pescado das lotas do Algarve seguidas de degustações, a cargo da Escola de Hotelaria e Turismo de Faro. Nestas aulas, no âmbito do protocolo celebrado entre a Docapesca e a Associação Portuguesa de Nutricionistas, esteve presente, nestas aulas, a nutricionista Dra. Helena Real que explicou aos participantes os benefícios da Dieta Mediterrânica ao nível da saúde e em particular do pescado.



Docapesca participa na IMSCC 2014



Nos passados dias **8 e 9 de setembro**, a Docapesca participou na primeira conferência International Marine Science Communication Conference - new tools and practices (IMSCC 2014), que decorreu Hotel Ipanema no Porto. A IMSCC 2014 é uma organização conjunta entre o Centro Interdisciplinar de Investigação Marinha e Ambiental da Universidade do Porto (CIIMAR), o European Marine Board Communication Panel (EMBCP) e tem

como grande objetivo destacar a importância da comunicação das ciências marinhas. Trata-se de um espaço ideal para debater a criação de novos projetos e ações de comunicação de ciência, incentivar o diálogo entre cientistas, jornalistas, empresas, decisores políticos e o público em geral, realçando a importância dos media para a comunicação das ciências marinhas identificando novas práticas e ferramentas de comunicação. No dia 9 de setembro, a Docapesca promoveu uma degustação destinada aos participantes da conferência, dinamizada pela Escola de Hotelaria e de Turismo do Porto com Cavala da Lota de Matosinhos.

Festival do Polvo 2014



Festival do polvo
19, 20 e 21 setembro
Zambujeira do Mar

Nos dias 19, 20 e 21 de setembro, a localidade de Zambujeira do Mar recebeu a segunda edição do Festival do Polvo, onde a gastronomia, animação, música e a festa se aliam para um evento de promoção de um dos melhores produtos do mar.

O Festival do Polvo surge na linha das semanas gastronómicas que o Município de Odemira tem vindo a promover no concelho e dos eventos que visam valorizar os melhores recursos do território. O evento conhecerá ainda uma componente pedagógica, através da realização de vários showcookings dirigidos ao público em geral. Neste contexto a Docapesca promoveu, no passado dia 20 de setembro um Showcooking à base de Polvo da costa portuguesa, a cargo do Chef Sandro Martins, da Escola Profissional de Odemira, que se realizou na Rua Mira Mar.



Ações de promoção do pescado na Póvoa de Varzim e Almada



A Docapesca e o Município da Póvoa de Varzim voltaram a associar-se na promoção do pescado nacional, dinamizando, no passado dia **20 de setembro** no Mercado Municipal da Póvoa de Varzim, aulas de culinária gratuitas com Cavala e Pescada, a cargo da Escola de Hotelaria e Turismo do Porto. No dia **22 de setembro**, a Câmara Municipal de Almada organizou na Rua de Olivença, Praça do Comércio e mercado Municipal de Almada a "Noite de Comércio de Portas Abertas", iniciativa integrada no Dia Europeu Sem Carros. Esta iniciativa contou com variadas ações tais como espetáculos de Música e Dança, Atividades Desportivas, Jogos Tradicionais, Check-ups de Saúde, Mercado de Rua, Workshops de Cozinha, entre outras. Neste contexto o Mercado Municipal de Almada acolheu uma iniciativa de promoção do consumo de Cavala, organizada pela Docapesca, a cargo da Escola de Hotelaria de Lisboa e em colaboração com o Município de Almada.

Estas iniciativas enquadram-se no âmbito do projeto CCL – Comprovativo de Compra em Lota, cuja etiqueta, com as cores da Bandeira Nacional, permite identificar, junto do 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.

Outras Ações e Iniciativas

- 7 a 9 de outubro - **Conxemar 2014** | Vigo
- 9 a 11 de outubro - **Mar Algarve Expo** | Portimão
- 19 a 23 de outubro - **SIAL 2014** | Paris
- 30 e 31 de outubro - **BioMarine** | Cascais