



27 E 28 DE FEVEREIRO DE 2012

INSTITUTO SUPERIOR DE ENGENHARIA DO PORTO

DO MAR RIQUEZA
CIENTIFICO
SUSTENTAVEL
DIETA
BENEFICIOS
RECURSOS
PRODUTOS
CONHECIMENTO
DIETA BENEFICIOS
ECONOMICA PRODUTOS CIENTIFICO
SAUDE RIQUEZA INDUSTRIA



ORGANIZAÇÃO



PATROCÍNIOS



27FEV

DO MAR

A MESA

28FEV

- 08:30** ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO
- 09:30** SESSÃO DE ABERTURA
com a presença de Manuel Pinto de Abreu Secretário de Estado do Mar
- 10:30** António Silva Ribeiro Estado-Maior da Armada
A MARINHA E A GESTÃO ESTRATÉGICA – CONTRIBUTOS PARA A SUSTENTABILIDADE DOS OCEANOS
- 11:00** PAUSA PARA CAFÉ
- 11:30** Rui Azevedo OCEANO XXI
CLUSTER DO CONHECIMENTO E ECONOMIA DO MAR
- 12:00** Santiago Cabaleiro CETGA-Cluster da Aquicultura da Galiza
AQUICULTURA: RELEVÂNCIA, FUTURO, PERSPETIVA HISTÓRICA E ECONÓMICA DO I&D
- 12:30** Isabel Braga da Cruz PortugalFoods
PORTUGALFOODS.
POLO DE COMPETITIVIDADE E TECNOLOGIA – AGROALIMENTAR
- 13:00** ALMOÇO LIVRE
- 14:30** Isabel Tato Fileira do Pescado
A VALORIZAÇÃO DO PESCADO EM PORTUGAL
- 15:00** Fátima Barata Ramirez & Cª (Filhos) S.A.
QUALIDADE E INOVAÇÃO
- 15:30** Ana Portela Gestão da Qualidade, Pascoal e Filhos, S.A.
A EVOLUÇÃO DA TRADIÇÃO
- 16:00** PAUSA PARA CAFÉ
- 16:30** Manuela Pintado ESB-UCP | Rui Barros Biostrument
QUITORAL-DESENVOLVIMENTO DE NOVAS FORMULAÇÕES DE QUITOSANOS COM APLICAÇÃO EM MEDICINA
- 17:00** Ana P. Carvalho CBQF-ESB-UCP
VALORIZAÇÃO SUSTENTÁVEL DE RECURSOS MARINHOS PARA APLICAÇÃO NA INDÚSTRIA ALIMENTAR
- 17:30** Ana M. Gomes CBQF-ESB-UCP
SELEÇÃO E AVALIAÇÃO DE ESTIRPES DE PROBIÓTICOS PARA USO NA AQUICULTURA DO LINGUADO (*SOLEA SENAGALENSIS*)

- 09:30** Beatriz Oliveira REQUIMTE - FFUP
INGESTÃO DE PEIXE, EQUILÍBRIO NUTRICIONAL E QUALIDADE DE VIDA
- 10:00** Gonçalo Nieto Almeida CINATE - ESB-UCP
PERIGOS MICROBIOLÓGICOS DO PESCADO
- 10:30** Maria João Ramalhosa REQUIMTE/ISEP
MONITORIZAÇÃO DE HIDROCARBONETOS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS NO PESCADO
- 11:00** PAUSA PARA CAFÉ
- 11:30** Marta Ferreira LETOX-CIMAR - UP
O POLVO COMO UM NOVO BIOINDICADOR DA QUALIDADE DA ÁGUA COSTEIRA
- 12:00** Maria Armada Henriques LETOX-CIMAR - UP
O COMPORTAMENTO DE PEIXES MARINHOS EXPOSTOS A CONTAMINAÇÃO
- 12:30** Mário Gadanho Biopremier, SA.
CSI: COMIDA SOB INVESTIGAÇÃO
APLICAÇÃO DE TÉCNICAS FORENSES NA VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS DO MAR
- 13:00** ALMOÇO LIVRE
- 14:30** Isabel Azevedo CIMAR
ALGAS NA ALIMENTAÇÃO E NOOUTRAS UTILIZAÇÕES
- 15:00** Vitor Verdelho Necton - Companhia Portuguesa de Culturas Marinhas, S.A.
ÁGUA DO MAR, SOL E 'MASSA CINZENTA'. MUITOS NEGÓCIOS POSSÍVEIS
- 15:30** Teresa Oliveira WeDoTech
VALORIZAÇÃO DE SUBPRODUTOS DO PROCESSAMENTO DE BACALHAU
- 16:00** PAUSA PARA CAFÉ
- 16:30** Rui Costa Lima Sense Test, Lda.
ANÁLISE SENSORIAL - O CAMINHO DO CONSUMIDOR
- 17:00** Paulina Mata REQUIMTE/CQFB
NOVAS TÉCNICAS CULINÁRIAS E SUA APLICAÇÃO AOS PRODUTOS DO MAR
- 17:30** Hélio Loureiro Porto Palácio Congress Hotel & Spa
O MAR NA COZINHA PORTUGUESA
- 18:00** SESSÃO DE ENCERRAMENTO

ENQUADRAMENTO

O Mar como fonte de riqueza económica e de conhecimento científico.

A importância da exploração sustentável dos recursos marinhos com especial ênfase para o pescado e para novos produtos.

A valorização de resíduos e sub-produtos da indústria do pescado.

Os benefícios para a saúde de uma dieta rica em peixe.

DESTINATÁRIOS

Alunos de instituições de ensino superior, docentes, investigadores e profissionais do sector agro-alimentar.

LOCAL

ISEP - Instituto Superior de Engenharia do Porto, Auditório E
Rua Dr. António Bernardino de Almeida, 431 | 4200-072 PORTO
COORDENADAS: 41°10'41.97" N | 8°36'24.69" W

COMISSÃO ORGANIZADORA

Cristina Delerue Matos - ISEP
Isabel Braga da Cruz - PORTUGALFOODS
Simone Barreira Morais - ISEP
Teresa Oliva-Teles - ISEP
Manuela Correia - ISEP
Florinda Martins - ISEP
Hendrikus Nouws - ISEP
Maria João Ramalhosa - ISEP
Rita Alves - REQUIMTE

INSCRIÇÕES

www.isep.ipp.pt/domaramesa

CUSTO DE INSCRIÇÃO

Estudantes: €15

Outros: €40

MAIS INFORMAÇÕES

domaramesa@isep.ipp.pt