Seminário: Valorização do Pescado dos Açores

7 e 8 de Maio nas Portas do Mar
A sustentabilidade dos Oceanos também depende de si!

Programa

Dia 7 de Maio

9h Receção dos participantes
9h30- Cerimónia de Abertura: Presidida por Luísa Schanderl, Secretária Regional da Economia.
10h00 Início dos trabalhos técnicos

Garantir a excelência do mar dos Açores

Presidente da Direção do **INOVA**, Duarte Ponte;
Secretário-geral da **ANFACO-CECOPESCA**, Juan Vieites;
Diretor **DOP/UAç**, Hélder Silva
Presidente do Conselho de Administração da **LOTAÇOR**, José Luis Amaral;
10h45 Pausa para café

11h00 – 1º Painel Pescado: Aspetos Nutricionais e Saúde

Moderador: Presidente da Direção do INOVA, Duarte Ponte

Apresentação 1	Apresentação 2	Apresentação 3
Valor nutricional do Pescado **Carlos Ruiz, Investigador, ANFACO**	Saúde e bem estar: Composição Química do Pescado **Rui César, Médico, Hospital Divino Espírito Santo**	Composição de ementas em escolas e restauração coletiva **Laura Lemos, Nutricionista, Direção Regional da Educação e Formação**

12h00 Debate e apresentação de conclusões
12h30 "Show Cooking" - Preparação e Confeção de Pescado - Chef Michael James Ross e Chef Rita Silva da Escola Profissional das Capelas.
13h15 - Almoço

14h30m – 2º Painel Pescado: Gastronomia e Turismo

Moderador: Secretário Geral ANFACO – CECOPESCA, Juan Vieites

Apresentação 1	Apresentação 2	Apresentação 3
Turismo: "O pescado embaixador dos Açores" **Veronica Betencourt, Direção Regional do Turismo**	"Criações" com Atum dos Açores **Chef Sandro Meireles, Escola de Formação Turística e Hoteleira**	O peixe na restauração: Processamento e preparação culinária **Luis Duarte, Presidente AHRESP-Açores e Chef Vicente Quiroga**

15h30 – Debate e apresentação de conclusões
16h00 – Pausa para Café, Encontros Bilaterais e Balcões de Informação.
16h15m – "Show Cooking" Preparação e Confeção de Pescado – organizado pela AHRESP com:
Chef Cláudio Pontes
Chef Vicente Quiroga
Chef Álvaro Lopes
Chef Joaquim Arraial

17h30 - Fim dos Trabalhos

Programa

Dia 8 de Maio

9h15- Receção dos participantes

9h30m – 3º Painel: Pescado: Qualidade e Sustentabilidade

Moderador: Presidente do Conselho de Administração da LOTAÇOR, José Luis Amaral

Apresentação 1	Apresentação 2/3	Apresentação 4
"Pescado dos Açores - a sustentabilidade ambiental e o sabor natural do mar dos Açores à mesa do consumidor" **Carla Dâmaso, investigadora, DOP - UAç Cepropesca**	Manuseamento, estiva transporte e conservação. **Célia Mesquita, Veterinária da Direção Regional do Desenvolvimento Agrário e Abreu Dias, consultor para a Qualidade, INOVA.**	Novas Tecnologias aplicadas ao Pescado **Leonor Nunes, Coordenadora Científica do IPIMAR**

11h00 - Pausa para Café, Encontros Bilaterais e Balcões de Informação.
11h15 - Debate e apresentação de conclusões
11h45- "Show Cooking" Preparação e Confeção de Pescado – Chef Hugo Ferreira da Escola de Formação Turística e Hoteleira
12h30- Almoço

14h00 – 4º Painel: Pescado: Promoção e Marketing

Moderador: Diretor do DOP-UAç, Hélder Silva

Apresentação 1	Apresentação 2	Apresentação 3
Ciências do Consumo e Nutrição - Diagnóstico Prospectivo **Ana Pinto Moura, Investigadora, Universidade Aberta / Laboratório REQUIMTE-UP**	Campanhas de Sensibilização para o consumo de Pescado **Juan Vieites, Secretário Geral da ANFACO - CECOPESCA**	Melhoria das estratégias de Distribuição e Comercialização **M. Christian RAMBAUD, DG MARE Comissão Europeia**

15h00 - Debate e apresentação de conclusões
15h30 - Pausa para Café, Encontros Bilaterais e Balcões de Informação.

15h45m – Mesa redonda – "Do Mar ao Prato"
Moderador – Jornalista Paulo Simões
- DOP (Hélder Silva)
- FPA (José António Fernandes)
- LOTAÇOR (José Luis Amaral)
- ACPA (Pedro Melo)
- AHRESP (Luis Duarte)
- INDÚSTRIA CONSERVEIRA (Arnaldo Rocha)
- ASSOCIAÇÕES DE PAIS (Carla Sampaio)
- GASTRÓNOMOS DOS AÇORES – (António Cavaco)
- ESTUDANTE

17h20 - Conclusões para construção de Documento de Recomendações
Apresentação e Assinatura de Protocolo LOTAÇOR/ANFACO – CECOPESCA
17h30m – Sessão de Encerramento – Presidida por Marcelo Pamplona, Subsecretário Regional das Pescas.

Nota: Nos "Balcões de Informação" estará disponível informação institucional, técnica e científica sobre o tema: Valorização do Pescado.