



Da água ao prato: **A pesca e o pescado na União Europeia**

Normativas e atualizações na cadeia produtiva do pescado.



**23 e 30 de janeiro e
06 de fevereiro de 2021
100% Online**





OBJETIVO

Mediar o conhecimento da legislação para **produção e comercialização** de pescado e produtos da pesca no **mercado europeu**.

PÚBLICO

Empresários, técnicos, órgãos reguladores e fiscalizadores brasileiros

CONTEÚDO

- Legislação de alimentos na UE - (Pack Hygiene);
- Legislação europeia e portuguesa para cultivo, captura, descarga e processo no setor da pesca e pescado;
- Inspeção no setor da pesca e pescado na U.E. e Portugal (cultivo, captura, descarga e processo);
- Rastreabilidade no setor da pesca e pescado na U.E. e Portugal (cultivo, captura, descarga e processo).

EVENTO

Reuniões online - Discussão e debate com participantes atuantes da cadeia do setor do pescado na Europa (setor público, setor privado-RT, consultoria e auditoria)

Dia 23 de Janeiro - 8h30 às 12h30

Dias 30 de janeiro e 06 de Fevereiro - 9h às 12h

* Horário de Brasília



PROGRAMAÇÃO

Dia 23 de Janeiro

TEMA

Legislação da Alimentos na Europa
– Pack Higiene

FACILITADOR

Samuel Migueis

HORÁRIO

8h30

Evolução da Legislação da EU –
Cultivo e Captura

Pedro Nabais
Docapesca

9h30

Evolução da Legislação da EU –
Descarga e Transformação

Elsa Pinto
Fernando Gonçalves

11h00

Fechamento da Sessão

12h30

Dia 30 de Janeiro

TEMA

Inspeção/control de processos –
Cultivo e Captura

FACILITADOR

Pedro Nabais
Ana Bastos
Pedro Guerra

HORÁRIO

9h00

Inspeção/control de processos –
Descarga e Transformação

Elsa Pinto
Alexandre Soares
Gilda Costa

10h30

Fechamento da Sessão

12h00

Dia 06 de Fevereiro

TEMA

Rastreabilidade – Cultivo e Captura

FACILITADOR

Filipa Melo de
Vasconcelos
Helena Figueira

HORÁRIO

9h00

Rastreabilidade – Descarga e
Transformação

Elsa Pinto
Marco Ferreira

10h30

Fechamento da Sessão

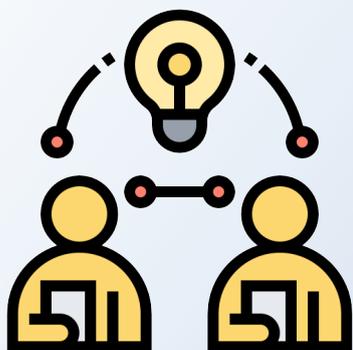
12h00



FACILITADORES

- **Alexandre Soares** - Responsável Departamento de Segurança e Qualidade Alimentar Sogenave
- **Ana Bastos** - Responsável qualidade LOTAÇOR
- **Ana Rita Encarnação** - Consultora Alicontrol
- **Docapesca** - Portos e Lotas portuguesas
- **Elsa Pinto** - Consultora e formadora na Work Flow Quality (WFQ)
- **Fernando Gonçalves** - Secretário-Geral da Associação Portuguesa de Aquacultores (APA)
- **Filipa Melo de Vasconcelos** - Sub Inspetora Geral da ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica)
- **Gilda Costa** - Consultora Alicontrol
- **Helena Figueira** - Responsável pelo Departamento de Produção e Qualidade da Oceanic PT
- **Marco Ferreira** - Diretor de Qualidade da Conservas Pinhais LDA
- **Pedro Guerra** - Consultor Alicontrol
- **Pedro Nabais** - Chefe de Divisão de Riscos Alimentares da ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica)
- **Samuel Migueis** - Major Médico Veterinário do Exército Português, Mestre em Segurança dos Alimentos

CONDIÇÕES E INVESTIMENTO



Vagas : 10

Investimento: € 420,00

Forma de pagamento: PAYPAL (parcelado em até 5 vezes)

Inscrições: Enviar formulário preenchido para verakisbr@verakis.com



DIRETORES DO EVENTO

Pedro Tomás Silva - PORTUGAL - Major Médico-veterinário - Chefe do Gabinete de Segurança Alimentar - Exército Português, Licenciado em Medicina Veterinária pela Faculdade de Medicina Veterinária, fez Pós-Graduação em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, Mestrado de Segurança Alimentar pela Faculdade de Medicina Veterinária, é Especialista de Segurança Alimentar do Exército Português no Grupo de Trabalho da OTAN “Food and Water Safety and Veterinary Support”, é formado em Auditoria ISO 22000 e Curso AL24. “Food Defense” – SGS, e é aluno do Programa de Doutoramento – Escola Nacional de Saúde Pública.

Juliana T. Grazini dos Santos - FRANÇA - Diretora da Fundação Verakis, Doutora em Informação e Comunicação/Jornalismo Científico/ Popularização Científica pela Universidade de Paris 7(Denis -Diderot), vive há mais de 20 anos na França, onde pesquisa e desenvolve trabalhos de jornalismo científico, popularização da ciência e comunicação nas áreas de alimentos, alimentação e nutrição, cria, dirige e coordena cursos no setor dos alimentos na Europa, Brasil e América Latina.





TUTORES/CONSULTORES

André L. Medeiros de Souza - Médico veterinário (UFF), Mestre e Doutor em Higiene Alimentar e Processamento Tecnológico em Produtos de Origem Animal (UFF), e outras três especializações na área de segurança e qualidade de alimentos. Atua como extensionista da Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro (FIPERJ) desde 2014. Possui experiência com docência em disciplinas relacionadas à cadeia produtiva do pescado em cursos de Medicina Veterinária. Consultor ad hoc da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SDA/MAPA) no período de 2020-2024, membro do comitê nacional do grupo "Segurança de Alimentos" da ABNT e revisor de diversos periódicos nas áreas relacionadas.

Gustavo Faria - Médico-veterinário, pós-graduado em Gestão de Pessoas e em Engenharia de Produção, Processos e Qualidade. 15 anos de experiência como Responsável Técnico, Gerente da Qualidade e Gerente de Compras Estratégicas de matéria-prima (nacional e internacional) em unidades de beneficiamento de pescado.

Sarah de Oliveira - Médica-veterinária, doutoranda em Aquicultura, mestre em Ciência dos Alimentos (UFSC) e especializada em Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal. Tem experiência como gestora das áreas de garantia e controle de qualidade em empresas de beneficiamento de pescado. É diretora da Lex Experts Soluções Food Business Solutions, atuando na área de pescado e produtos da pesca. Realiza trabalho voluntário em comunidades pesqueiras artesanais. Trabalha há 10 anos no setor da pesca e aquicultura.



SOBRE A VERAKIS

A Verakis é uma instituição francesa, dirigida pela Profa. Dra. Juliana Grazini dos Santos e, desde 2007, trabalha com a **mediação e a disseminação das ciências dos alimentos e alimentação**, com o intuito de melhorar o fluxo e a qualidade das informações que circulam entre os profissionais especialistas e para o público leigo.

Através das formações online, transformamos as possibilidades e nos adaptamos para oferecer, ao público ainda mais conteúdo através do **Verakis Online**, com cursos, artigos no nosso blog, novas interações pelas redes sociais e muito mais.

Acesse:

Verakis: <https://verakis.com/>

