

II JORNADAS DE AQUACULTURA



EVENTO APOIADO POR



www.apez.pt

PROGRAMA

14h00 – Sessão de Abertura

Ana Sofia Santos, Presidente da APEZ
Paulo Rema, Presidente da Comissão Científica

14h15 – Sessão I, Moderação Paulo Rema (UTAD)

Ponto de Situação da Produção Nacional.

Fernando Gonçalves (APA)

Mercados: Opções Nutricionais de cada Mercado; Economia Circular.

Nuno Medina (Aquasoja)

Aquacultura em Portugal. Missão do IPMA. Novas Espécies com Potencial.

Pedro Pousão (IPMA)

Qualidade do Peixe; Importância do Consumo de Peixe; Novas Tendências de Consumo.

Luísa Valente (CIIMAR)

15h15 – Debate I, Moderação Paulo Rema (UTAD)

15h30 – Pausa apoiada pela

15h45 – Sessão II, Moderação Fernando Gonçalves (APA)

Inovação Tecnológica nos Alimentos para Peixes.

Jorge Dias (SPAROS)

Como são Feitas as Dietas Comerciais para Peixes.

Tiago Aires (Aquasoja)

Algas e Microalgas: Importância na Aquacultura e na Alimentação Humana.

Joana Silva (Allmicroalgae)

16h30 – Debate II, Moderação Fernando Gonçalves (APA)



www.apez.pt

24 de Fevereiro | via zoom

MODERAÇÃO

Paulo Rema

Engenheiro Zootécnico e Professor Associado com Agregação na UTAD. Trabalha há mais de 25 anos na área da aquacultura e nutrição de espécies aquáticas. É o responsável pelo setor de Aquacultura e pelo Biotério de Organismos aquáticos da UTAD. Atualmente desempenha funções como Diretor do 3º Ciclo em Ciência Animal e é investigador no centro de investigação do CIIMAR. PR orientou mais de 50 estudantes (PhDs e MSc) e publicou mais de 70 artigos em revistas nacionais e internacionais. Em estreita colaboração com o tecido empresarial já participou em mais de 20 projetos de investigação nacionais e internacionais.



EVENTO APOIADO POR



PAULO REMA



PONTO DE SITUAÇÃO DA PRODUÇÃO NACIONAL

Fernando Gonçalves

Licenciou-se em Engenharia de Produção Animal pela Escola Superior Agrária de Santarém e concluiu o curso de mestrado em Ciências do Meio Aquático, especialidade Aquacultura, pelo Instituto Ciências Biomédicas Abel Salazar da Universidade do Porto. Começou a trabalhar em empresas de aquacultura nacional na zona de Setúbal, no ano de 2000, através de estágios curriculares.

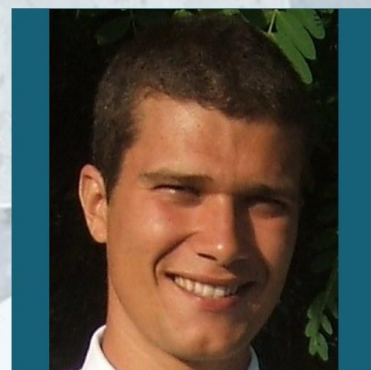
Em 2006 começou a trabalhar numa das maiores empresas produtoras de dourada e robalo a nível nacional, localizada na zona de Alvor. Em 2009 foi nomeado Secretário-Geral da CAAP - Comissão Alargada de Aquacultores de Portugal. Em finais de 2010, com a criação da APA - Associação Portuguesa de Aquacultores, foi contratado por esta Associação como Secretário-Geral, cargo que desempenha até aos dias de hoje. Tem publicado diversos artigos relacionados com a aquacultura nacional e efectuado diversas palestras em diferentes Seminários sobre a Economia do Mar e aquacultura.



EVENTO APOIADO POR



FERNANDO GONÇALVES



MERCADOS: OPÇÕES NUTRICIONAIS DE CADA MERCADO. ECONOMIA CIRCULAR

Nuno Medina

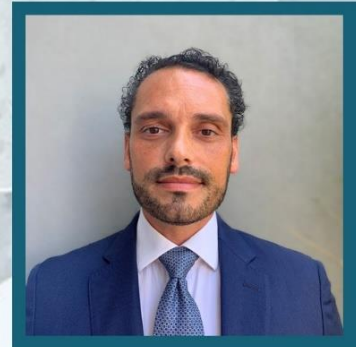
Mestrado em Marketing pela Faculdade de Economia da Universidade do Porto (FEP), Nuno Medina é Diretor Comercial da Aquasoja, marca de alimentos para peixes de aquacultura do grupo Soja Portugal, grupo do qual faz parte desde 2014 e onde assume vários cargos. Além de diretor comercial da Savinor é ainda Director de Business Development do grupo. Entre as qualidades deste profissional, estão a vasta experiência e forte aptidão para desenvolvimento de negócios, com orientação para os resultados. Aliás, o histórico de desenvolvimento e execução bem-sucedida de estratégias comerciais falam por Nuno Medina, que se orgulha de além de estratégias de sucesso ter, paralelamente, criado valor para as organizações pelas quais passou, como a Vodafone ou a SONAE.COM.



EVENTO APOIADO POR



NUNO MEDINA



AQUACULTURA EM PORTUGAL. MISSÃO DO IPMA. NOVAS ESPÉCIES COM POTENCIAL.

Pedro Pousão

Biólogo e Investigador Auxiliar da carreira de investigação do IPM), especializado em Aquacultura marinha. É responsável pela Estação Piloto de Piscicultura de Olhão e tem mais de 35 anos de experiência na área da reprodução, desenvolvimento larvar, nutrição, engorda e produção piloto de robalo, dourada, linguado, corvina, meros, sardinha e outras 6 espécies de sparídeos (sargos e pargos) e na produção em tanques de terra, tanques intensivos de fibra de vidro e de cimento e em jaulas em mar aberto.

Participou em 46 projectos de I e DE nacionais e internacionais.

É professor desde 2000 da cadeira de Sistemas de Produção Aquática e Aquacultura no mestrado de Aquacultura e Pescas no ICBAS/UP e foi professor das cadeias de Aquacultura e de Larvicultura na U. Algarve.

Tem publicados 155 artigos com arbitragem científica, 27 peer-reviewed short papers, 372 comunicações em congresso da especialidade, 1 manual, 4 manuais técnicos e 4 capítulos de livros.

Faz parte do painel de peritos da Agência Nacional de Inovação (ANI) e da Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT).

Faz parte de um painel de peritos de acompanhamento de projectos da Fundação Aga Khan. Membro do External Scientific Review Panel (ESRP) da AKDN.

Faz parte de grupo de trabalho internacionais da área da aquacultura como o ICES e a EFARO (organização de laboratórios de Estado).



EVENTO APOIADO POR



PEDRO POUSÃO



QUALIDADE DO PEIXE. IMPORTÂNCIA DO CONSUMO DE PEIXE. NOVAS TENDÊNCIAS DE CONSUMO

Luisa Valente

Bióloga, com mais de 25 anos de experiência em nutrição de peixes e aquacultura sustentável focada em alimentos funcionais, impacto ambiental; crescimento e qualidade muscular; economia circular, e uma saúde. Tem mais de 150 publicações em revistas internacionais indexadas. Professora Associada no ICBAS, Universidade do Porto. Diretora do programa doutoral em Ciência Animal. Integra a direção do CIIMAR – Centro Interdisciplinar de Investigação Marinha e Ambiental onde coordenada a linha temática de Biologia, Aquicultura e Qualidade dos Frutos do Mar; é responsável pela equipa de nutrição, crescimento e qualidade dos peixes. Membro da Direção do B2E-Laboratório Colaborativo para a Bioeconomia Azul e da Sociedade Europeia de Aquicultura (AEA).



EVENTO APOIADO POR



LUISA VALENTE



INOVAÇÃO TECNOLÓGICA NOS ALIMENTOS PARA PEIXES

Jorge Dias

É um dos sócios fundadores e Director Geral da SPAROS LDA, uma empresa de cariz científico e tecnológico dedicada ao desenvolvimento de novos produtos e soluções nutricionais para o mercado da aquacultura.

Doutoramento em Ciências Biomédicas – especialidade Nutrição pela Universidade de Bordéus I (França) e Universidade do Porto (Portugal), Mestrado em Tecnologia Alimentar e Qualidade pela Universidade de Bordéus I (França) e Licenciatura em Biologia Marinha e Pescas pela Universidade do Algarve (Portugal).

Antes da criação da SPAROS, foi investigador no Centro de Ciências do Mar do Algarve (Portugal) e na DSM Nutritional Products (França).

É co-autor de 4 capítulo de livros e mais de 80 artigos científicos na área da nutrição de peixes. As suas áreas de especialização são a definição dos requisitos nutricionais de peixes e camarões, a formulação e produção de alimentos e a valorização de novos ingredientes e aditivos em aquacultura.



EVENTO APOIADO POR



JORGE DIAS



COMO SÃO FEITAS AS DIETAS COMERCIAIS PARA PEIXES

Tiago Aires

Licenciado em Ciências do Meio Aquático e Mestre em Ciências do Mar/Recursos Marinhos pelo ICBAS/UP. No âmbito deste último, desenvolveu estudos científicos em Metabolismo Glucídico em Dourada em França (INRA - St.Pée sur Nivelle) sob supervisão da Dr^a Françoise Médale e do Prof. Eng. Emídio Gomes.

Especializou-se em Nutrição de Peixes, área na qual exerce funções desde 1999, tendo alargado em 2007 a sua especialização na Nutrição de Cães e Gatos.

Até 2019 foi Diretor Comercial da Aquasoja e Diretor Técnico das Unidades de Negócio AQUASOJA e SORGAL PETFOOD da SORGAL, SOCIEDADE DE ÓLEOS E RAÇÕES SA, sendo que atualmente dedica-se apenas à área técnica.

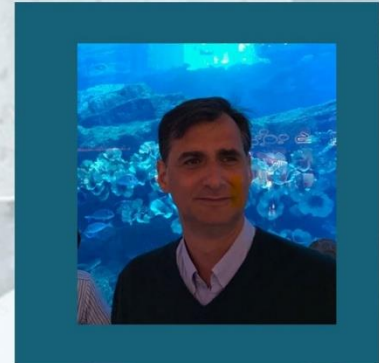
Participou em inúmeros projetos de I + D em parceria com várias entidades e universidades de renome na área. Ao longo dos anos participou em diversas conferências mundiais nas áreas de aquacultura e pet food.



EVENTO APOIADO POR



TIAGO AIRES



ALGAS E MICROALGAS IMPORTÂNCIA NA AQUACULTURA E NA ALIMENTAÇÃO HUMANA

Joana Laranjeira Silva

Licenciada em Microbiologia pela Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (ESBUCP), Mestre em Biologia Celular pela Universidade de Coimbra e Doutorada em Biotecnologia pela ESBUCP. Atualmente é responsável pela Unidade de Produção de Microalgas da Allmicroalgae, Natural Products S. A. localizada em Leiria. A Allmicroalgae é uma empresa focada na produção e comercialização de microalgas de elevada qualidade para diferentes mercados nomeadamente o da alimentação e suplementação humana, alimentação animal, biofertilizantes e cosmética. É também responsável por garantir as atividades de Investigação & Desenvolvimento da Unidade assim como a execução dos projetos científicos, nacionais e internacionais, em curso. Tem mais de 100 publicações científicas com arbitragem internacional.



EVENTO APOIADO POR



JOANA SILVA

