

I WORKSHOP NACIONAL DA MARICULTURA

De 30 de agosto à 1 de setembro de 2024

Ubatuba - SP

Realização:



PROJETO
MAR É CULTURA

Parceria:



Cronograma do Evento

30 DE AGOSTO – SEXTA-FEIRA

18:00h – Abertura

18:30h – Apresentação do diagnóstico técnico da maricultura na APAMLN - Área de Proteção Ambiental Marinha do Litoral Norte

19:00h – Exibição do vídeo-documentário “Na linha d’água”

19:30h – Jantar – degustação com o Chef Ronaldo Guergolett

20:00h - Exposição de fotos

31 DE AGOSTO – SÁBADO

9:00h - Atuação do Instituto de Pesca na maricultura do litoral norte do estado de São Paulo

Gianmarco Silva David (IP- APTA)

9:20h - Importância do mexilhão no desenvolvimento da maricultura no litoral norte paulista

Helcio Luis de Almeida Marques (IP- APTA)

9:40h - Programa Algicultura SP

Valéria Cress Gelli (IP - APTA)

10:00h - Coffee Break – Buffet “Algas na mesa”

10:30h - Plano estadual de monitoramento de moluscos bivalves

Ieda Dalla Pria Blanco (Defesa Agropecuária do estado de São Paulo)

10:50h - Implantação do Sistema de Inspeção Municipal – SIM

Márcia Araújo (Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura de Ubatuba) e Lilian Coelho Bernardo (Consórcio Intermunicipal Três Rios)

11:30h - Oportunidades para pescadores(as) e maricultores(as) se tornarem empreendedores de sucesso
Iliussa Fernanda Feitosa de Azevedo (Sebrae - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas)

11:50h - Viabilidade econômica da macroalga *Kapapphycus alvarezzi*

Janaina Mitsue Kimpara (Embrapa - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária)

12:30h – Oficina de marmorização - Técnicas e noções básicas para a aplicação da arte da marmorização em papéis, utilizando gel de macroalgas marinhas (Vagas limitadas)

Biólogo Marcelo Alves da Silva

14:00h - Atuação do Ministério da Pesca e Aquicultura na maricultura

Felipe Bodens (Ministério da Pesca e Aquicultura – MPA)

14:30h - Tecnologia e desenvolvimento de produtos

Fabiola Helena dos Santos Fogaça (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa))

15:00h - A história da extensão rural para a maricultura do litoral norte paulista

Mauricio Rubio Pinto Alves (Assistente agropecuário da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral – CATI)

15:20h - Fundo de Expansão do Agronegócio Paulista – FEAP; crédito rural, associativismo e cooperativismo

Guilherme Zangerolimo Gonsales (Técnico da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral – CATI)

15:50h - Plano de Ações Integradas para o Desenvolvimento Sustentável do Litoral Paulista

Luiz Marques da Silva Ayroza (Assessor Técnico de Direção do Gabinete da SAA/SP)

14:00h – Oficina de Culinária com a alga *Kapapphycus alvarezzi* - Principais aplicações culinárias, incluindo a execução de receitas com o gel da alga. Vagas limitadas

Juliano Kump Mathion – Algastech

16:30h – Coffee Break – Culinária Caiçara

17:00h - Cenário atual da maricultura e os incentivos públicos para a atividade

Domingos Sávio Neto (Biólogo Sec. Pesca, Prefeitura Paraty RJ)

17:30h - Desafios da piscicultura marinha no Brasil

Marcelo Lacerda (Oceanógrafo)

18:00h - Aspectos higiênicos-sanitários e mercado de venda de ostras e vieiras

Vinícius Ramos (Produtor rural e proprietário da empresa Paraíso das Ostras - Florianópolis/SC)

18:30h - Atuação da EPAGRI na maricultura catarinense e planejamento em gestão e cadeia produtiva da atividade nos estados de São Paulo e Santa Catarina

Felipe Matarazzo Suplicy (Pesquisador da EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina)

19:00h – Roteiros de Turismo de Base Comunitária em comunidades caiçaras

Patricia Rossi (Especialista em gestão e educação no turismo, Pesquisadora e Facilitadora)

19:30h – Roda de conversa com representantes das comunidades tradicionais, maricultores(as) e pescadores(as)

20:00h – Encerramento

20:30h – Música ao vivo: Renan Richard

01 DE SETEMBRO – DOMINGO

8:00h - Visita técnica à fazenda marinha (Vagas limitadas)