

Com a intenção de buscar parcerias para o desenvolvimento da pesca e aquicultura no Ceará, o secretário da Secretaria da Pesca e Aquicultura do Ceará (SPA), engenheiro de pesca Ricardo Campos, está no estado do Rio de Janeiro, onde irá participar do **X SEMINÁRIO ESTADUAL DE MARICULTURA**.

O secretário da SPA terá também reunião com o professor Antonio Mateo Solé-Cava, diretor do Instituto de Biologia da UFRJ, que coordena um projeto desenvolvido pelo Laboratório de Biodiversidade Molecular do Instituto de Biologia da UFRJ através da Rede Nacional de Identificação Molecular de Peixes (Renimp), método para identificar o pescado que pode dar mais segurança ao consumidor e indicar possíveis erros ou fraudes na comercialização e importação de peixes no Brasil.

O projeto identifica o pescado através do sequenciamento e armazenamento das informações genéticas de 165 espécies, que representam mais de 95% de pescado comercializado no Brasil. A ideia de um instrumento de identificação do pescado através de DNA surge com a vontade do laboratório em desenvolver uma pesquisa aplicada e com os recorrentes casos de erros de rotulagem e fraudes em mercados e feiras de peixe.

Na agenda que o secretário da SPA terá está ainda a visita em unidades de depuração de ostras, para aplicação no comércio de Fortaleza, com vistas na segurança a higienização e sanitária das ostras comercializadas, principalmente nas praias. Outro assunto em pauta objetivando parceria, é a implantação da produção de peixes marinhos em tanques-redes, como beijupirá e a garoupa.

Para melhor conhecer o método como identificar o DNA de pescado acesse aqui e confira: http://www.ufrj.br/mostraNoticia.php?noticia=10413_Mapeamento-de-peixes-contra-fraudes.html).

Confira a programação do **X SEMINÁRIO ESTADUAL DE MARICULTURA**, que acontece nos dias 27 e 28 de setembro de 2012.

INFORMAÇÃO e INSCRIÇÃO	SEMINÁRIO ESTADUAL DE MARICULTURA	www.10seminariodemaricultura.com.br	. Tel (22) 26
-------------------------------	--	--	---------------

27 de setembro de 2012

08:00

Inscrição, Credenciamento e Welcome coffee

09:00

Solennidade de Abertura

09:40

Apresentação do Panorama da Maricultura nos Municípios da Costa Verde e da Região dos Lagos.

ATA; APJG; APAC; ACRIMAC; AREMAC; AMAR-Cabo Frio; AMBIG; AMAPAR; AMAR-Mangaratiba;

10:40

Palestra - Novas Tecnologias para captação de larvas e obtenção de sementes de mexilhão e produ

Felipe Matarazzo Suplicy - Marine Equipment - Santa Catarina

11:30

Debate

12:00

Intervalo para Almoço

13:30

Palestra - Implantação e operacionalização de Unidade de processamento de Moluscos.

Maria Silvia Brito Damm - Serviço de Inspeção e Saúde Animal - MAPA - RJ

14:20

Mesa redonda- Aspectos da sanidade, perspectivas da comercialização de moluscos e demandas do

Carlos Kazuo Jasbick Tonaki - AMBIG; Ronaldo de Souza Viana - AMBIG; Poliana Monte Rocha - Co

15:40

Debate

16:00

Coffee-break

16:20

Produção e manejo de formas jovens de ostras e vieiras no Laboratório de Moluscos Marinhos da UF

Marisa Bercht - Universidade Federal de Santa Catarina

17:10

Debate

17:25

O Beijupirá: Estudo de aceitação e alternativas gastronômicas.

Raul Mario Malvino Madrid - LABOMAR - Universidade Federal do Ceará e IBAMA

18:15

Debate

18:30

Encerramento

28 de setembro de 2012

09:00

Palestra: Produção de peixes marinhos em tanques-rede: beijupirá e garoupa. Claudia Ehlers Kerber

10:20

Coffee Break

10:40

Maricultura no Estado do Rio de Janeiro: projetos e programas institucionais. SEBRAE; FIPERJ; MP/

12:10

Debate

13:00

Encerramento

26.09.2012

Assessoria de Comunicação da SPA

Gerson do Valle gereson.valle@spa.ce.gov.br

(85) 3241.0114 / TIM (85) 9954.8989 / OI (85) 87542803

Twitter: @spaceara