



**24 de setembro de
2026**

IPMA – Lisboa - Portugal

EVENTO “BLUE CIRCULAR INNOVATION”: DA AQUACULTURA ÀS SOLUÇÕES ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS



Auditório do IPMA, Algés

09:30 - Receção dos participantes no ‘workshop’

10:00 – 10:15 - Boas-vindas – José Guerreiro – Presidente do IPMA (Instituto Português do Mar e da Atmosfera, I.P.)

10:15 – 10:30 - Apresentação do Projeto, Erik Malta & María Galindo – CTAQUA (Centro Tecnológico de la Acuicultura, Espanha)

10:30 – 11:10 - Processos circulares na aquacultura e pescas

**Análise da biomassa de subprodutos marinhos da pesca e aquacultura:
oportunidades de valorização**

Orador: Sarah Gerart – TQC (Technopole Quimper-Cornouaille, França)

Duração: 10 minutos

Que produtos foram desenvolvidos no âmbito do projeto para valorização?

Orador: Teresa Pico - CTAQUA

Duração: 10 minutos

Que conclusões foram obtidas a partir dos projetos-piloto?

Orador: João Araújo - IPMA

Duração: 10 minutos

P&R – 10 minutos

Este projeto é financiado pelo programa INTERREG Atlantic Area (EAPA_0062/2022)

11:10 – 12:00 - Viabilidade ambiental e económica

Quais são os desafios regulamentares e administrativos da produção e distribuição destes produtos?

Orador: Seamus McCormack – WestBIC (Centro Europeu de Empresas e Inovação para as regiões Border, Midlands and Western da Irlanda)

Duração: 10 minutos

Quais são as principais considerações e riscos de segurança alimentar associados a estes produtos?

Orador: Cláudia Afonso - IPMA

Duração: 10 minutos

A valorização de subprodutos da aquacultura e pescas é economicamente viável?

Orador: Sarah Gerart - TQC

Duração: 10 minutos

Que estratégias de marketing podem apoiar o lançamento bem-sucedido destes produtos?

Orador: Sylvie Thoby - IARA (L'Institut Agro Rennes-Angers, França)

Duração: 10 minutos

P&R – 10 minutos

12:00 – 12:40 - Aceitação social de produtos sustentáveis da aquacultura e pescas

Como é que a nova geração se relaciona com novos alimentos?

Orador: Carolina Salguero – CEEI Bahía de Cádiz (Centro Europeu de Empresas e Inovação, Espanha)

Duração: 10 minutos

Os consumidores estão dispostos a experimentar novos produtos?

Orador: Sterenn Lucas - IARA

Duração: 10 minutos

Como sensibilizar e promover a aceitação social de novos produtos?

Orador: César Gomes – ARDITI (Agência Regional para o Desenvolvimento da Investigação, Tecnologia e Inovação, Portugal)

Duração: 10 minutos

P&R – 10 minutos

Este projeto é financiado pelo programa INTERREG Atlantic Area (EAPA_0062/2022)

12:40-14:00 Almoço de *Networking* e Experiências Culinárias

Tema - Da Aquacultura aos Alimentos Funcionais: Uma Demonstração Culinária

Um chef irá preparar e apresentar receitas inovadoras, saudáveis e sustentáveis utilizando espécies marinhas subaproveitadas.

Será apresentado um jogo interativo de culinária em realidade virtual, criado por Diego Monteiro & Nicolas Cluzel - ESIEA (École Supérieure d'Informatique, Électronique, Automatique, França).

MESA-REDONDA

14:00 – 15:00 – Aquacultura

Esta mesa-redonda irá explorar as percepções e a aceitação dos consumidores relativamente aos produtos da aquacultura, com ênfase nos desafios e oportunidades associados ao seu posicionamento no mercado. Os oradores irão debater o comportamento do consumidor, as percepções de sustentabilidade, as expectativas de qualidade, as estratégias de comunicação e as abordagens para aumentar a confiança e a procura de produtos da pesca provenientes da aquacultura.

Moderador: Pedro Pousão (IPMA, I.P.)

Oradores

- Florbela Soares (S2AquaColab/IPMA)
- Isidro Blanquet (Associação Portuguesa de Aquacultores)
- António Correia (AquaNostra)
- Rui Pereira (A4F, SA - *Algae for Future*)
- Orador a confirmar

15:00 - 16:00 – De recursos marinhos subutilizados ao sucesso no mercado: inovação, desenvolvimento de produtos e aceitação do consumidor

Esta mesa-redonda irá explorar de que forma os coprodutos de pescado e as espécies marinhas subutilizadas podem ser transformados em produtos alimentares comercializáveis. A discussão abordará as inovações no processamento, o desenvolvimento de produtos, a aceitação pelos consumidores e a entrada no mercado, incluindo tendências, preços, distribuição e posicionamento. A sessão irá destacar abordagens práticas para aumentar o valor, a sustentabilidade e o sucesso comercial.

Moderador: Narcisa Bandarra (IPMA, IP)

Oradores

- Isabel Guerreiro (Docapesca – Portos e Lotas SA)
 - Patrícia Borges (Sea Lovers Catering & Events)
 - Ulisses Nogueira (Gelpixe)
 - Orador a confirmar
 - Orador a confirmar
-

Este projeto é financiado pelo programa INTERREG Atlantic Area (EAPA_0062/2022)

16:00  Encerramento

Comissão Organizadora:

Cláudia Afonso, Joana Matos, Carlos Cardoso, João Araújo,
Lídia Nicolau e Pedro Pousão-Ferreira

Em parceria com



Este projeto é financiado pelo programa INTERREG Atlantic Area (EAPA_0062/2022)