



BOLETÍN BOLETIM MARINO MARINHO MARÍTIMO MACARONÉSICO

Nº14 _ Mayo/Maio 2018

El Boletín Marítimo Macaronésico B3M es publicado por el Consorcio Plataforma Oceánica de Canarias (PLOCAN) como una acción editorial conjunta que se inició con el Programa de Cooperación Transnacional Madeira, Azores, Canarias -MAC 2007-2013- y que continúa con el actual programa. Los editores no se hacen responsables de la veracidad de las informaciones ni de las opiniones expresadas que serán responsabilidad de los autores. El presente boletín se confecciona sin fines comerciales, con el único

objeto de favorecer la difusión de la información contenida. Las referencias a cualquier marca registrada no suponen ningún tipo de recomendación o apoyo por parte de los editores. Son bienvenidos los comentarios, preguntas y colaboraciones tanto en español como en portugués que se pueden hacer enviando un correo electrónico a info@plocan.eu. La versión electrónica del B3M se encuentra en la página web de los proyectos, si desea copia en papel puede solicitarla al mismo correo electrónico.

O Consórcio da Plataforma Oceânica de Canárias (PLOCAN) publica o Boletim Marítimo da Macaronésia numa ação conjunta de publicação que começou com o Programa de Cooperação Transnacional Madeira, Açores, Canárias -MAC 2007-2013- e continua com o programa atual. Os editores não são responsáveis pela veracidade das informações ou das opiniões expressas, elas serão da responsabilidade exclusiva dos autores. Esta publicação não tem fins lucrativos, o seu único objetivo é

promover e divulgar a informação contida. Qualquer referência a marcas não implica que tenham sido a recomendação ou aprovação dos editores. São bem-vindos todos os comentários, questões e opiniões expressos em espanhol ou em português, através do e-mail info@plocan.eu. A versão eletrônica do B3M encontra-se no site do projeto, se desejar uma cópia, pode solicitá-la através do e-mail acima referido. Comité Editorial - O Comité Editorial Carretera de Taliarte s/n 35200 Telde

Le Consortium de la Plateforme Océanique des Iles Canaries (PLOCAN) publie le Bulletin Marin Maritime de la Macaronésie B3M, comme une action conjointe d'édition initiée avec le Programme de coopération transnationale Madère, Açores, Canaries -MAC 2007-2013- et se prolonge avec le programme en cours. Les éditeurs ne sont pas responsables de la véracité des informations ou opinions exprimées ; les auteurs sont seuls responsables des mêmes. Ce bulletin est élaboré sans buts lucratifs, avec le seul objectif de promouvoir la diffusion de

l'information contenue. Les marques commerciales mentionnées ne correspondent pas nécessairement à la recommandation ou à l'approbation de la part des éditeurs. Nous vous prions de nous envoyer vos questions, commentaires et collaborations aussi bien en espagnol qu'en portugais au courriel : info@plocan.eu. Vous pouvez télécharger la version électronique du B3M directement du site des projets, et si vous souhaitez recevoir une copie, veuillez envoyer votre pétition au même email. Comité d'Édition Carretera de Taliarte s/n. 35200 Telde

SUMARIO

- 03/** R3M. Expanding operational and dissemination capabilities in Cape Verde
- 06/** MARCET
MARCET
MARCET
- 10/** Proyecto MACAROFood Primera Anualidad: tareas desarrolladas e hitos alcanzados
- 12/** SmartBlue: Jornadas sobre transferencia tecnológica y financiación de la I+D+i en pymes de la economía azul
SmartBlue: Jornada sobre transferência tecnológica e financiamento I+D+i para empresas da economia azul
- 16/** MARCET
MARCET
MARCET
- 18/** PROJETO MARISCOMAC
Tarefas em desenvolvimento e estado atual de execução
- 21/** A climatological vision from a compilation of the biogeochemical data collected at the region of the Macaronesia

COMITÉ EDITORIAL

Eduardo Brito de Azevedo
Universidade dos Açores

Rui Caldeira
Observatório Oceânico da Madeira (OOM).
Agência Regional para o Desenvolvimento da Investigação, Tecnologia e Inovação (ARDITI)

Cecilia Correia
Administração dos Portos da Região Autónoma da Madeira (APRAM)

Dolores Gelado
Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC)

José Antonio González
Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC)

Josefina Loustau
Plataforma Oceánica de Canarias (PLOCAN)

Vito Melo Ramos
Instituto Nacional de Desenvolvimento das Pescas (INDP) Cabo Verde

Luz Paramio
Fundo Regional Para a Ciência e Tecnologia del Gobierno de Azores

Gonzalo Piernavieja
Instituto Tecnológico de Canarias (ITC)

Eduardo Quevedo
Plataforma Oceánica de Canarias (PLOCAN)

Alberto Velez Grilo
Agência Regional para o Desenvolvimento da Investigação Tecnologia e Inovação de Madeira

SECRETARIA DEL COMITÉ:

María José Rueda
Plataforma Oceánica de Canarias (PLOCAN)

Edita: PLOCAN - Plataforma Oceánica de Canarias
ISSN: 2171-6617
Depósito Legal: GC-575-2014
Diseño y Producción: SCAN 96, S.L.

redaccionb3m@plocan.eu

©B3M Boletín Marino Marítimo Macaronésico / B3M Boletim Marinho Marítimo Macaronésico. 2010. Todos los derechos reservados.
El presente boletín se confecciona sin fines comerciales, con el único objeto de favorecer la difusión de la información contenida. Se permite su copia y distribución siempre que se mantenga el reconocimiento de sus autores, no se haga uso comercial de las obras y no se realice ninguna modificación de las mismas.



Proyecto MACAROFOOD

Primera Anualidad: tareas desarrolladas e hitos alcanzados

J.A. González, J.M. Lorenzo, J.G. Pajuelo, C.M. Hernández (ULPGC), J. Pascual, C. Dorta (ULL), J. Delgado, J. Vasconcelos (DRP), M. Freitas, A.L. Costa (EBMF), A. Martins, S. Correia (INDP), N. Almeida, E. Lopes (UNICV), F. Ribeiro (EHTCV) & C. Pires (ADEI)

En relación con el proyecto MACAROFOOD (MAC/2.3d/015) (2017-2019) sobre “Valorización de productos marinos de la Macaronesia: turismo, gastronomía y capacitación profesional”, presentamos aquí un resumen de las tareas desarrolladas, hitos e indicadores alcanzados durante la primera anualidad de su ejecución (marzo 2017 – abril 2018).

Recordemos, para empezar, que MACAROFOOD se enmarca en la mejora de la competitividad de las PYMES pesqueras, teniendo como finalidad principal desarrollar sinergias entre las ciencias marinas/sociales y la gastronomía. De esta manera, pretendemos valorizar y promocionar el producto marino local, facilitando el impulso de un turismo de excelencia.

Actividad 1. Transferencia de conocimiento para el uso sostenible de recursos marinos

En las tres regiones geográficas involucradas (Canarias, Madeira y Cabo Verde), se han llevado a cabo trabajos de laboratorio para estudio biológico/genético de especies (tradicionales o emergentes) de interés comercial, tales como gallo cochino, gallo aplomado y peto. Así mismo, se han desarrollado dos jornadas técnicas de carácter informativo, dirigidas a pescadores, en Gran Canaria y El Hierro.

Actividad 2. Demostración, desarrollo y transferencia de tecnología pesquera responsable

Se ha efectuado un desarrollo tecnológico (nasa selectiva para langostas costeras en Cabo Verde) con campañas de mar de demostración, transferencia y prospección de estos crustáceos.

Actividad 3. Diagnóstico social y económico de la cadena de valor de los productos marinos

Se ha emprendido un análisis de las oportunidades de valorización de los productos de la pesca artesanal, detectando una posibilidad significativa en las capturas de túnidos que suman entre 7 y 13 mil toneladas anuales en las Islas. Para dinamizar esta oportunidad es necesario trabajar con las organizaciones de productores (OPs) o las empresas que controlan la mayoría de estas capturas, de manera que faciliten el acceso a este producto mínimamente procesado a colectividades, restauración y hotelería. En este contexto se ha emprendido una acción piloto con la OP Islatuna y 8 colegios de Tenerife en colaboración con el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, la iniciativa Ecocomedores, la Asociación Acyre de Cocineros y Reposteros, y el Cabildo de Tenerife. A través de este piloto se ha analizado el consumo de pescado en estos centros, impartido formación a cocineros y gestores de los colegios, procediendo a suministrar lomos de bonito listado a los comedores escolares. Esta iniciativa se encuentra actualmente en marcha, con el fin de expandirla a otros centros y sectores. Se ha trabajado sobre el consumo de productos pesqueros en las Islas, para tener una imagen más precisa del papel de la producción local y del rol que



alcanzaría tras diferenciarla y valorizarla adecuadamente en el mercado.

Actividad 4. Acciones de refuerzo de la competitividad e internacionalización empresarial

Se han desarrollado dos eventos gastronómicos promocionales de productos pesqueros nuevos/emergentes (pescados y mariscos) en Gran Canaria y El Hierro, así como la iniciativa en ecocomedores citada.

Actividad 5. Potenciación de la calidad y seguridad alimentaria y agregación de valor

Se han efectuado diversas analíticas para conocer mejor las propiedades nutricionales de materias primas de interés económico. Además, hemos trabajado duramente en el Atlas Gastronómico de la Pesca en Canarias, recetas tradicionales y creativas para profesionales y consumidores, habiéndose cubierto las islas de Gran Canaria, Lanzarote, Fuerteventura, El Hierro y Tenerife (parcialmente); a fecha de hoy han participado 30 restaurantes y entidades gastronómicas y 38 cocineros, que han realizado 69 recetas y valorizado 57 materias primas marinas (desde plancton y algas hasta pescados y mariscos). En el marco de la iniciativa con los comedores escolares se han elaborado 13 recetas enfocadas al uso de túnidos, desarrolladas en un taller con participación de los cocineros de los colegios implicados, buscando demostrar la versatilidad del producto y la oportunidad derivada de la alianza con organizaciones de productores que pueden asegurar el suministro de un producto local de gran calidad. En este contexto se está preparando un análisis sistemático de las propiedades nutricionales de estas especies de pescado azul, en colaboración con investigadores especialistas.

Actividad 6. Capacitación en productos del mar e integración del conocimiento en hostelería y turismo

Se han impartido conferencias formativas en Centros de FP de Hostelería y Turismo (IES Faro de Maspalomas, IES Felo Monzón Grau Bassas y Escuela de Hotelería y Turismo de Cabo Verde EHTCV), así como en la 41ª Feria Internacional del Atlántico - Soluciones Profesionales para la Industria Turística. Se ha efectuado un taller para elaboración de preparaciones culinarias en el IES Faro de Maspalomas. Por otro lado, hemos avanzado notablemente en la elaboración de un recetario de cocina marinera con recetas innovadoras de Cabo Verde, con

participación del socio EHTCV y de varios restaurantes, hoteles y pescaderías de la isla de Santiago.

Actividad 7. Red de Alianzas de la pesca artesanal (articulación, visibilidad e inserción en el mercado) y perpetuación de resultados del proyecto

Se ha avanzado en la constitución de una base de datos apoyada en unas 60 pymes de la cadena de valor del producto pesquero, que han firmado la carta de adhesión a MACAROFOOD y su Red de Alianzas.

Actuaciones de Comunicación

MACAROFOOD ha llevado a cabo presentaciones públicas y jornadas de divulgación del proyecto y sus objetivos en Gran Canaria, Tenerife, Madeira, São Vicente y Santiago. Ha implementado una web propia (macarofood.org) con servicio FAQ de apoyo al desarrollo empresarial. Se ha registrado un número de visitas a la web más bajo del esperado, debido a que MACAROFOOD ha contado con grandes aliados a la hora de difundir sus actuaciones: la revista especializada Pellagofio, a través de su web pellagofio.es y como parte de las publicaciones mensuales de Pellagofio en La Provincia y La Opinión de Tenerife. Los actos de difusión en los medios de comunicación han incluido prensa escrita y digital (diarios y revistas), noticias del Grupo de Acción Costera de Tenerife, cadenas radiofónicas, televisiones (regionales y nacionales) y redes sociales. En el capítulo de publicaciones de comunicación y difusión, se han realizado 38 (en papel y digitales). Hemos participado en congresos/ferias nacionales e internacionales. Por ejemplo, en la I Feria del Atún de Mogán (charlas y cata de túnidos) y en la organización de un panel sobre comercialización y valorización de productos pesqueros artesanales en el III World Small-Scale Fisheries Congress, a celebrar en octubre de 2018 en Tailandia. Se han realizado 13 eventos de comunicación.

Un hito importante de MACAROFOOD ha sido la propuesta, creación, aprobación y consolidación del Aula Cultural "Ciencia & Gastronomía" (ACCG) de la ULPGC que, con idéntica finalidad que el proyecto, ha abierto su ámbito de actuación al conjunto del sector primario de Gran Canaria y de Canarias. Desde el ACCG asesoramos a la Federación Gastronómica de Canarias. Estas actuaciones innovadoras y sinérgicas cuentan con el apoyo de la Asociación de Cocineros, Panaderos y Reposteros Mojo Picón y de la Sociedad Gastronómica Cocina de Maestros.



PROJETO MARISCOMAC

Tarefas em desenvolvimento e estado atual de execução

J. Delgado, J. Vasconcelos (DRP), M. Freitas, A.L. Costa (EBMF), J.A. González, J.M. Lorenzo, J.G. Pajuelo, C.M. Hernández (ULPGC), A. Martins, S. Correia (INDP), E. Lopes, N. Almeida (UNICV), F. Ribeiro (EHTCV) & C. Pires (ADEI)



No âmbito do projeto MARISCOMAC (MAC/2.3d/097) (2017-2019) designado “Desenvolvimento de condições técnico-científicas, formação, transferência de tecnologia e conhecimento, visando fomentar a exploração e comercialização sustentável de mariscos na Macaronésia”, são indicadas as principais atividades já desenvolvidas e referidas as metas e indicadores com execução mais relevante durante o primeiro ano do projeto. Este projeto tem como objetivo o desenvolvimento de condições para a exploração sustentável de mariscos e peixes nas águas da Madeira, Canárias e Cabo Verde e sua comercialização. A transferência de conhecimento e tecnologia para as PME da fileira das pescas, a formação na exploração destes produtos marinhos valorizados e seu uso responsável na atividade extrativa, restauração e turismo são os seus pilares.

para a monitorização e obtenção do bom estado ambiental dos recursos explorados, conforme a Diretiva-Quadro da Estratégia Marinha (descritores 1, 3 e 9).

Relativamente à implementação das atividades no período inicial de execução, no âmbito do seu objetivo específico relativo à valorização da pesca tradicional, desenvolvimento de novas pescarias, inovação e mais-valia dos produtos para reforçar as interações na fileira das pescas, o MARISCOMAC registou já uma execução considerável na determinação de parâmetros biológicos dos mariscos com interesse comercial (lapas, caramujos) e peixe carneiro. Salientem-se as campanhas de prospeção em Canárias (camarões e grandes caranguejos de fondura) e Cabo Verde (peixe-carneiro, fanhama e outros piexes), bem como os vários capítulos de livros e artigos científicos já publicados ou submetidos em revistas internacionais.

MARISCOMAC REGISTOU JÁ UMA EXECUÇÃO CONSIDERÁVEL NA DETERMINAÇÃO DE PARÂMETROS BIOLÓGICOS DOS MARISCOS COM INTERESSE COMERCIAL (LAPAS, CARAMUJOS) E PEIXE CARNEIRO

O MARISCOMAC foi apresentado, durante o ano de 2017, em todas as áreas geográficas abrangidas, e teve, no seu conjunto o envolvimento e participação de todos os parceiros. O projeto foi apresentado publicamente, e divulgado por vários meios de comunicação social, na Madeira, em Cabo Verde (São Vicente e Santiago). Foi ainda apresentado em Gran Canária.

O investimento do projeto na utilização de TICs para a disseminação de conhecimento e tecnologia visa à capacitação e fomento das PME e a criação de emprego. O projeto propõe contribuir para a economia azul, numa estratégia que procura fundamentalmente melhorar a competitividade das PME e criar condições para a sua internacionalização. O MARISCOMAC é também um projeto empenhado, em linha com a Política Comum de Pescas, em contribuir significativamente para as metas de exploração sustentável dos recursos pesqueiros e

O projeto desenvolve também um esforço considerável nas áreas ligadas à qualidade alimentar, rastreabilidade do pescado, certificação e defesa do consumo seguro de pescado. Progressos significativos foram já registados nas atividades ligadas ao controlo de qualidade e segurança alimentar dos produtos marisqueiros, criação valor acrescentado nas atividades produtivas através da capacitação, ciência, biotecnologia, certificação e eco rotulagem.

Saliente-se a concretização de estudos analíticos de contaminantes nas lapas e caramujos, estudos de parasitologia em espécies alvo do projeto e determinação de eventuais impactos e cuidados a tomar para proteção da saúde dos consumidores destas espécies. Saliente-se ainda o estudo de estudo genético de endosimbiontes nos caramujos, decorrendo também um estudo biotecnológico de novas aplicações



inovadoras, nas áreas alimentar, cosmética, saúde ou outras, de recursos litorais (designadamente em camarões e caranguejos).

Outra das áreas prioritárias de investimento do MARISCOMAC é o fomento de novos modelos de negócio associados aos produtos valorizados e inovadores para aumentar a competitividade do tecido socioeconómico das pescas,

na obtenção dos conteúdos para o livro “Cozinha do Mar de Cabo Verde”.

Após uma fase de elaboração de textos e reunião de imagens, está em fase de adjudicação a exposição itinerante Mariscos da Madeira cujo objetivo é a divulgação estes novos produtos pesqueiros. Ainda, no que respeita à comunicação têm sido

SÃO PARTICULARMENTE RELEVANTES NESTE PERÍODO AS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS EM CANÁRIAS, DESIGNADAMENTE O LANÇAMENTO, EM NOVEMBRO DE 2017, DA AULA CULTURAL “CIÊNCIA E GASTRONOMIA” DA ULPGC

restauração e turismo e incremento de sinergias nos distintos subsectores económicos envolvidos. O projeto procura contribuir para o reforço da competitividade das PME e suas organizações, apoia a valorização e comercialização das matérias-primas e realiza experiências de integração dos produtos na restauração e turismo.

São particularmente relevantes neste período as atividades desenvolvidas em Canárias, designadamente o lançamento, em novembro de 2017, da Aula Cultural “Ciência e Gastronomia” da ULPGC. Esta plataforma deve ser considerada uma experiência inovadora voltada para o aprimoramento de produtos marinhos locais melhorando sua comercialização.

Também relevantes o fornecimento de matérias-primas do projeto a PME's, e.g. pescado e marisco comercializado ou capturado pelas campanhas MARISCOMAC, para testes de processamento, valorização e comercialização e a realização de eventos promocionais visando promover o consumo de frutos do mar. Realce-se também a boa progressão alcançada

feitos palestras e um workshop “Mariscos do Mar profundo da Madeira” na Estação de Biologia Marinha do Funchal não só para a comunidade estudantil e geral como também para profissões ligadas ao mar.

Finalmente, registre-se o progresso já obtido na produção normativa ligada à regulação da exploração de lapas e caramujos na Madeira, fornecendo o projeto as bases científicas para revisão da legislação existente para regulação da atividade da apanha de lapas e a regulamentação, atualmente inexistente, da apanha de caramujos, a qual será instrumental para a exploração sustentável e valorização da produção e comercialização destes moluscos.

Em conclusão, o projeto alcançou já uma taxa de execução aceitável nas metas fixadas para os seus indicadores do Programa, de Comunicação e Específicos. Registe-se o atraso na consecução da página web do projeto que ainda não se encontra disponível online.