



Lançamento do projeto de cooperação **MARISCOMAC**

J. Delgado (DRP), M. Freitas (EBMF), J.G. Pajuelo, J.A. González, J.M. Lorenzo (ULPGC), A. Martins (INDP),
E. Lopes (UNICV), F. Ribeiro (EHTCV) & C. Pires (ADEI)



Ao longo dos três anos 2017-2019, na área da cooperação da Macaronésia será executado o projeto MARISCOMAC (MAC/2.3d/097), cujo título é “Desenvolvimento de condições técnico-científicas, formação, transferência de tecnologia e conhecimento, visando fomentar a exploração e comercialização sustentável de mariscos na Macaronésia”.



A parceria tem a seguinte composição dos parceiros. Na Madeira: a Direção Regional das Pescas (DRP) (coordenador) e a Câmara Municipal do Funchal através da sua Estação de Biologia Marinha do Funchal (EBMF). Nas Canárias: a Universidade de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC). Em Cabo Verde: o Instituto Nacional de Desenvolvimento das Pescas (INDP), a Universidade de Cabo Verde (UNICV) através da Faculdade de Engenharias e Ciências do Mar, a Escola de Hotelaria e Turismo de Cabo Verde (EHTCV) e a Agência para o Desenvolvimento Empresarial e a Inovação (ADEI). Além disso, muitas PME que operam na cadeia de valor dos produtos marinhos demonstraram interesse na execução, serviços, resultados e/ou produtos finais do projeto.

Enquadrado na melhoria da competitividade das PME da pesca, MARISCOMAC visa o desenvolvimento de condições técnicas e bases científicas 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 profissional na exploração destes produtos marinhos valorizados/inovadores e seu uso responsável na atividade extrativa, restauração e turismo serão seus pilares. Serão utilizadas TIC's para a disseminação de conhecimento/tecnologia, visando à capacitação e fomento das PME e à criação de emprego, contribuindo para a economia azul. Esta estratégia melhorará a competitividade das PME e criará condições para sua internacionalização. Será promovido o empreendedorismo nos setores envolvidos. Visa um alinhamento com a Política Comum Pesqueira: exploração sustentável dos recursos e monitorização/obtenção do bom estado ambiental, conforme a Diretiva-Quadro da Estratégia Marinha. É coerente com as estratégias europeia, nacionais e regionais no domínio do Mar.

Dois objetivos específicos (OE) foram estabelecidos:

- OE1: Valorização da pesca tradicional, desenvolvimento de novas pescarias, inovação e mais-valia dos produtos para reforçar as interações na fileira das pescas.
- OE2: Fomento de novos modelos de negócio associados aos produtos valorizados e inovadores para aumentar a competitividade do tecido socioeconómico das pescas, restauração e turismo. Incremento de sinergias nos distintos subsectores económicos envolvidos.

MARISCOMAC é um projeto multidisciplinar: técnico-científico e socioeconómico. Além das atividades obrigatórias de Coordenação e Comunicação, o projeto tem sido estruturado nas seguintes atividades de execução (AE):

- AE1: Determinação de parâmetros oceanográficos e biológicos dos mariscos com interesse comercial, designadamente moluscos, crustáceos e peixes, utilizando tecnologias responsáveis e respeitadoras do meio ambiente.

Descrição: Realização de uma série de experiências de demonstração, transferência de tecnologia e capacitação, utilizando sistemas responsáveis e respeitadores do meio ambiente marinho, seguidas de estudos biológicos laboratoriais para determinação de parâmetros oceanográficos e biológicos dos mariscos com interesse comercial na Macaronésia, designadamente moluscos (entre outros lapas e caramujos), crustáceos (entre outros camarões e sapateira) e peixe carneiro, conducentes à gestão racional, necessária à exploração sustentável destes recursos e à



ampliação das matérias primas disponíveis para utilização pela fileira das pescas.

- AE2: Controlo de qualidade e segurança alimentar dos produtos marisqueiros. Criar valor acrescentado nas atividades produtivas através da capacitação, ciência, biotecnologia, certificação e eco-rotulagem.

Descrição: Conjunto de atuações e estratégias visando o controlo de qualidade e a segurança alimentar dos produtos marisqueiros (moluscos, crustáceos, algas, etc.) e peixe-carneiro de interesse comercial na Macaronésia, criando valor acrescentado nas atividades produtivas, transformação e comercialização, através da capacitação, a Ciência, a biotecnologia, a certificação e o eco-rotulagem. Serão

de peixe local em Cabo Verde e a confiança dos consumidores. Serão desenvolvidos eventos promocionais através de PME de restauração, na Madeira, Canárias e Cabo Verde, para fomentar o consumo de produtos marinhos regionais, técnica e cientificamente valorizados.

- AE4: Fomento de novos modelos de negócio associados à pesca e ao turismo através da transferência de conhecimento, incluindo propostas de normativa adequada e potenciadora do seu desenvolvimento sustentável.

Descrição: Desenvolvimento de ações piloto para promoção e apoio de novos modelos de negócio associados à pesca, à gastronomia e ao turismo através da transferência de conhecimento, incluindo propostas de normativa adequada e

MARISCOMAC É UM PROJETO MULTIDISCIPLINAR: TÉCNICO-CIENTÍFICO E SOCIOECONÓMICO.

desenvolvidos estudos visando: a) a sua qualidade sanitária (conteúdos em metais pesados) e nutricional (composição química); b) desenvolvimentos biotecnológicos de novas aplicações inovadoras, nas áreas alimentar, cosmética, saúde ou outras; c) a certificação da apanha comercial de recursos litorais (lapas) no arquipélago da Madeira e Identificação Geográfica de Origem destes recursos.

- AE3: Reforço da competitividade das PME e organizações representativas. Apoio à valorização e comercialização das matérias-primas e experiências de integração dos produtos na restauração e turismo.

Descrição: Estudos piloto para reforço e promoção da competitividade das PME e suas organizações representativas, bem como atuações de apoio à valorização e comercialização das matérias-primas e experiências de integração dos produtos na restauração e no turismo. Serão desenvolvidos estudos sobre transformação (processamento), inovação, valorização e experiências de comercialização na Madeira. Serão obtidos os conteúdos do livro de receitas "Cozinha do Mar de Cabo Verde" para promover o consumo

potenciadora do seu desenvolvimento sustentável. Nomeadamente, será realizada a contratação de: a) um serviço externo especializado para a organização e implementação da formação na Madeira; b) um serviço de colocação personalizado para estudantes de Formação Profissional graduados, com apoio de consultoria especializada, em Canárias.

Quanto às atuações de Comunicação e destinatários/beneficiários das mesmas, MARISCOMAC incluirão apresentações públicas, eventos de divulgação, seminários, sítio Web próprio (ligado às páginas web dos Parceiros) e difusão na mídia. Este conjunto de ações, com ênfase na utilização de ferramentas TIC, incluirá também ferramentas de promoção e divulgação complementares e de diferente natureza: para além da web, terá publicações, dossiês, cartazes, banners, audiovisuais e participação em congressos e feiras. Os destinatários das ações de comunicação serão as PME e as suas organizações representativas dos setores em causa (pesca, processamento, distribuição, comercialização, restauração, hotelaria e turismo), bem como as administrações públicas e os consumidores.