

PANORAMA DEL PESCADO EN LA ALIMENTACION ESCOLAR EN EL ESTADO DE SAO PAULO – BRASIL



Tercer Foro Regional de Introducción del Pescado en la Alimentación Infantil y Escolar

08 a 10 de Noviembre de 2017

Buenos Aires, Argentina



Tercer Foro Regional de Introducción del Pescado en la Alimentación Infantil y Escolar



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

Subsecretaría de Pesca
y Acuicultura



**Laboratório de Tecnologia do Pescado
Centro APTA do Pescado Marinho
Instituto de Pesca – Santos - Brasil**



RÚBIA YURI TOMITA





GOVERNO DO ESTADO DE
SÃO PAULO

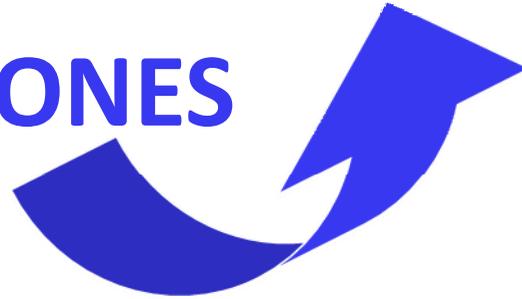
SECRETARIA DE
AGRICULTURA E ABASTECIMENTO



EQUIPE DA ULRTP



ACCIONES



INVESTIGACIÓN

- * Estudiar métodos para el control de calidad del pescado
- * Investigar materias-primas para la industria del pescado
- * Desarrollo de nuevos productos y procesos

CAPACITACIÓN DEL RH

- * Pasantía para estudiantes
- * Cursos, oficinas, días de campo, etc
- * Entrenamiento

ASESORÍA Y CONSULTORÍA

- * Elaboración de proyectos de construcción, adecuación de estructuras de procesamiento y solicitud de financiamiento



65 milhões de estudantes no País

En Brasil la educación es subdividida en 6 ciclos, considerando la edad:

- 7,2 milhões no Ensino Básico,
- 37,7 milhões no Ensino Fundamental,
- 8,4 milhões no Ensino Médio,
- 3,9 milhões na Educação de Jovens e Adultos (EJA),
- 6,7 milhões nas Universidades e
- 1,1 milhão no Ensino Técnico.



PANORAMA DEL PESCADO EN LA ALIMENTACION ESCOLAR EN EL ESTADO DE SAO PAULO – BRASIL



El Estado de São Paulo posee la mayor red de enseñanza del Brasil:

- 230 mil profesores,
- 59 mil servidores actuando en 5.300 escuelas,
- para atender más de **4 millones** de alumnos, que representan más del 6% de los estudiantes brasileiros.



Sistema de compra de alimentos para a AE em el Estado de São Paulo y público atendido



Para atender los 645 municipios existentes en el Estado de São Paulo

– Gobierno Federal: Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) instituido en la década del 50

-Fondo Nacional del Desarrollo de la Educación (FNDE) es la institución responsable por la distribución de los recursos del PNAE a los estados y ciudades.



PNAE sofreu alterações:

- Ley No. 11.947, del 16 de junio de 2009, es considerada un marco muy importante, porque definió que toda la red básica de enseñanza sería considerada,
- promovería la educación alimentaria y nutricional,
- y sería un instrumento para fomentar el desarrollo agrícola sostenible local, haciendo obligatorio que un mínimo de 30% de los alimentos adquiridos para la alimentación escolar (AE) sean provenientes de la agricultura familiar – estimulando la adquisición de alimentos producidos en el local y hábitos saludables y regionales.



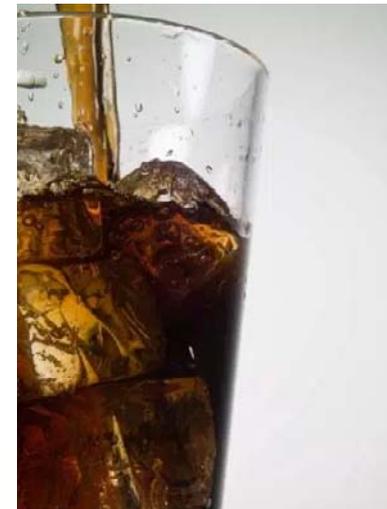
PNAE = importante instrumento de Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional

Estimula:

- adopción de alimentación saludable, variada, segura
- que respete la cultura local, de manera que sean ofrecidas frutas, hortalizas y alimentos regionales



- Restringe la oferta de alimentos con alta concentración de gordura, açúcar y sal, alimentos enlatados, embutidos, dulces,
- prohíbe la adquisición de bebidas con bajo valor nutricional (sodas y jugos artificiales)



Pesquisa realizada em 2011 em Brasil (Ministerio de Educação)

1.064 menús de escolas públicas brasileiras, avaliados quanto a sua composição nutricional = em 94% o peixe não foi oferecido nenhuma vez por semana.





Región Sudeste- 12,9% de los menús ofrecieron pescado de una a dos veces por semana.

Región Norte en apenas 7% de los menús había pescado.

Región Sur solamente 3,1% de los menús ofrecían pescado.

En ninguna región el pescado fue ofertado con una frecuencia superior a 3 veces por semana.





Aunque exista la preocupación y acciones relacionadas a la formación de hábitos saludables a la oferta de pescado y frutos del mar en general, en todas las regiones brasileras es **extremamente baja**.



Estudo realizado em 2013 (AMORIM et al., 2016), avaliou o perfil dos alimentos presentes em 122 chamadas públicas, para aquisição pelo PNAE, oriundos da agricultura familiar.

Table 2. Frequency of foods requested by public procurements within rural family farming published by the cities in *São Paulo* state by quartiles of number of students. *São Paulo* (SP), Brazil, 2013.

Food frequency	1 st Quartile (n=25)		2 st Quartile (n=25)		3 st Quartile (n=24)		4 st Quartile (n=25)		Total (n=99)		p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
Grains*	4	0.59	5	0.82	17	2.75	35	7.09	61	2.54	0.000
Roots and tubers	60	8.86	52	8.52	42	6.80	37	7.49	191	7.96	0.055
Legumes*	2	0.29	8	1.31	8	1.29	16	3.24	34	1.42	0.050
Meat	9	1.33	12	1.97	13	2.10	5	1.01	39	1.63	0.073
Fish	1	0.15	4	0.66	1	0.16	0	0.00	6	0.25	0.265
Vegetables	336	49.63	322	52.79	326	52.75	219	44.33	1,203	50.15	0.083
Fruits*	249	36.78	181	29.67	173	27.99	142	28.75	745	31.05	0.018
Processed foods	14	2.07	20	3.28	25	4.05	28	5.67	87	3.63	0.082
Ingredients	0	0.00	1	0.16	4	0.65	6	1.21	11	0.46	0.153
Milk	2	0.30	5	0.82	9	1.46	6	1.21	22	0.92	0.069
Total	677	28.22	610	25.43	618	25.76	494	20.59	2,399	100.00	

Note: * $p < 0.05$ in the Kruskal-Wallis test, which compared the number of foods requested by the calls for bids without invitation for bid in different quartiles.



Situação Atual do Pescado na AE no Estado de São Paulo



Fonte: SEE-SP, para Sist. Centralizado

Situación Actual del Pescado en AE del Estado de Sao Paulo

- ✓ Disponible en los menús escolares semanalmente – 1 incidencia semanal de pescado y 4 incidencias semanales de otros productos cárnicos (bovinos, porcinos y aves)
- ✓ Presentación del pescado – atún rallado (pounce), sardina entera y viscerada (en lata) y lomito congelado de Polaca del Alaska.
- ✓ Pasta con pescado, bolitas de pescado al horno, sardina al escabeche y en otras preparaciones.



Situación Actual del Pescado en AE del Estado de Sao Paulo

Gobierno del Estado de Sao Paulo posee estimativa de compras mensuales de:

- ✓ 375.000 kg de lomo de Polaca de Alaska congelado,
- ✓ 200.000 kg de atún rallado en pouch y
- ✓ 200.000 kg de sardina en lata



www.shutterstock.com · 708789439



Situación Actual del Pescado en AE del Estado de Sao Paulo



www.shutterstock.com · 708789439

- Aproximadamente **25%** del recurso disponible para la adquisición de proteína animal é utilizado en pescado.



Situación Actual del Pescado en AE del Estado de Sao Paulo

- ✓ Por cuestiones de logística, el estado es dividido en dos áreas geográficas (1 e 2), para la distribución de congelados.
- ✓ Hay tres proveedores para el Estado (1 único para Polaca en las 2 áreas)
- ✓ Hasta el momento el iten pescado no es adquirido en la producción de la agricultura familiar, siendo adquirido exclusivamente de la industria procesadora



Situación Actual del Pescado en AE del Estado de Sao Paulo

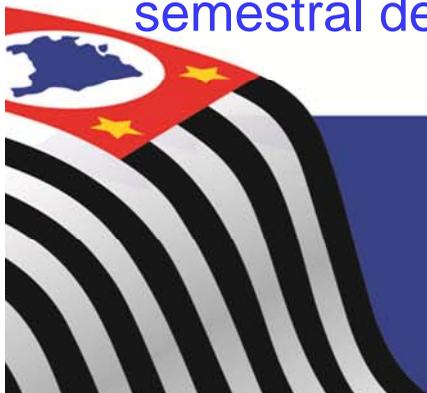
La SEE viene actuando en el sentido de desarrollar la **cultura del consumo de pescado** entre los estudiantes, porque fue verificado que el hábito alimentar y la predilección de los propios alumnos por productos cárneos de origen bovina, porcina y aves, constituye el principal empecillo para el mayor consumo de pescado.



Situación Actual del Pescado en AE del Estado de Sao Paulo

La SEE está trabajando para valorizar el pescado como alimento:

- ✓ Acciones para incentivar y despertar el paladar por este alimento junto a los alumnos, a través de sugerencia de recetas con diferentes formas de preparo, intentando explorar la imaginación de los estudiantes y aumentar su consumo.
- ✓ Realiza visitas técnicas a las unidades escolares y capacitación semestral de los preparadores de comidas.



Situación Actual del Pescado en AE del Estado de Sao Paulo

- ✓ En el calendario oficial del Estado de Sao Paulo, la **Semana de Educación Alimentaria** (3ª. Semana del mes de mayo), como estrategia para la promoción de la alimentación saludable en la Red Educativa:

Temáticas seleccionadas y textos son elaborados y enviados a las escuelas para el desarrollo de actividades pedagógicas que promuevan hábitos alimentares saludables y mejor calidad de vida.



Situación Actual del Pescado en AE del Estado de Sao Paulo

Semana de Educación Alimentar en 2018

El tema “Pescado” está siendo estudiado para ser explorado.



Actuación del Instituto de Pesca para la inclusión del Pescado en la AE





Muchas dudas.....



- Cómo incluir el pescado en la alimentación escolar respetando las prácticas que garantizan la seguridad alimentaria?
- Cual es la forma más factible económicamente de incluir el pescado en la alimentación escolar?





Muchas dudas.....



- Cual es el ó los productos que se presentan con mejor aceptación para los alumnos?
- Cómo aproximarse a diferentes instancias gubernamentales y representantes de los pescadores para establecer procedimientos, acciones, que proporcionen un mejor aprovechamiento en lo que se refiere a la política



-Realización de eventos con el objetivo de esclarecer las necesidades para la manipulación del pescado, con énfasis en la estructura necesaria y costos de la misma.

I WORKSHOP – INCLUSÃO DO PESCADO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 06/11/09

Importancia de las buenas prácticas en el mantenimiento de la calidad del pescado



II WORKSHOP – INCLUSÃO DO PESCADO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 28/04/10

La experiencia de la utilización de estructuras modulares (container) como alternativa en la implementación de una planta de procesamiento del pescado y la experiencia del Amazonas en la inclusión del pescado en la alimentación escolar



III WORKSHOP – INCLUSÃO DO PESCADO NA ALIMENTAÇÃO

ESCOLAR – 10/09/14 (VI SIMCOPE)

Líneas y Programas de financiamento

MAPA/MPA

MDS

SESAN/MDS

FNDE/MEC

MDA



Participantes:

Secretaria de Educação do Estado de SP

Sindicato das Indústrias de Pesca do Estado de SP – SIPESP

CATI



IV WORKSHOP: Inclusión del Pescado en la Alimentación Escolar

Itanhaem , 30/11/15

-Assinatura del Término de Cooperación Técnica SAA/Pref. Itanhaem

-Pescadores Artesanales

IV WORKSHOP: INCLUSÃO DO PESCADO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (AE)

30

NOVEMBRO

PROGRAMAÇÃO

MANHÃ

9h30 Café de boas vindas

10h Degustação do CMS

11h Abertura Oficial e Assinatura do Protocolo de Intenções - Ato Solene

12h30 Intervalo de almoço

Local: E.M. Profª Diva do Carmo A. de Lima
R. Manoel Avelino dos Santos

TARDE

14h Apresentação do IV Workshop: Inclusão do Pescado na Alimentação Escolar
Rúbia Yuri Tomita - IP/Santos

14h30 "Ações e Estratégias da Prefeitura Municipal de Itanhaém para viabilizar a inclusão do pescado na AE"
Luciana Melo - PMI

15h00 "Inclusão do pescado na AE e o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal"
André Luis Bonnet Alvarenga
MAPA

15h30 "Inclusão do pescado na AE: Desafios da indústria de processamento"
SIPESP/FIESP

16h Coffee break

16h30 "Inclusão do Pescado na AE no contexto da Secretaria de Educação do Estado de SP"

17h Debate e Recomendações
Mediação Instituto de Pesca

Local: Esporte Clube Satélite
R. Emídio de Souza, 137

Apoio:
Satélite esporte Clube





18ª Reunión Regional de la Red Panamericana de Inspección, Control de Calidad, y Tecnología de Productos Pesqueros

Foro Regional de Introducción del Pescado en la Alimentación Infantil y Escolar

19 al 23 de octubre - Punta del Este - Uruguay

Con el auspicio de la FAO, INFOPESCA y DINARA



Todas las ediciones del Workshop **Inclusión del Pescado en la Alimentación**
Escolar

Disertaciones

Debates

Recomendaciones

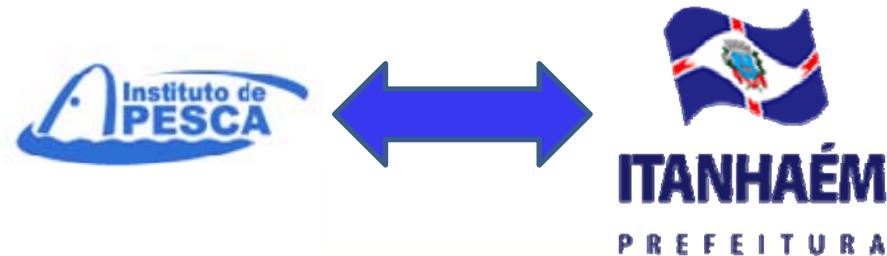


(siempre con más de 100 participantes)



El gobierno municipal opto por ampliar su acción para propiciar la inserción del pescado en la alimentación en la Red Pública de Educación.

Para concretizar esta iniciativa busco el Instituto de Pesca y fue establecida una sociedad donde el Laboratorio de Tecnología del Pescado del Instituto de Pesca de la Secretaria de Agricultura y Abastecimiento del Estado de Sao Paulo - soporte técnico para viabilizar la implementación de una Unidad de Processamiento del Pescado y organización global

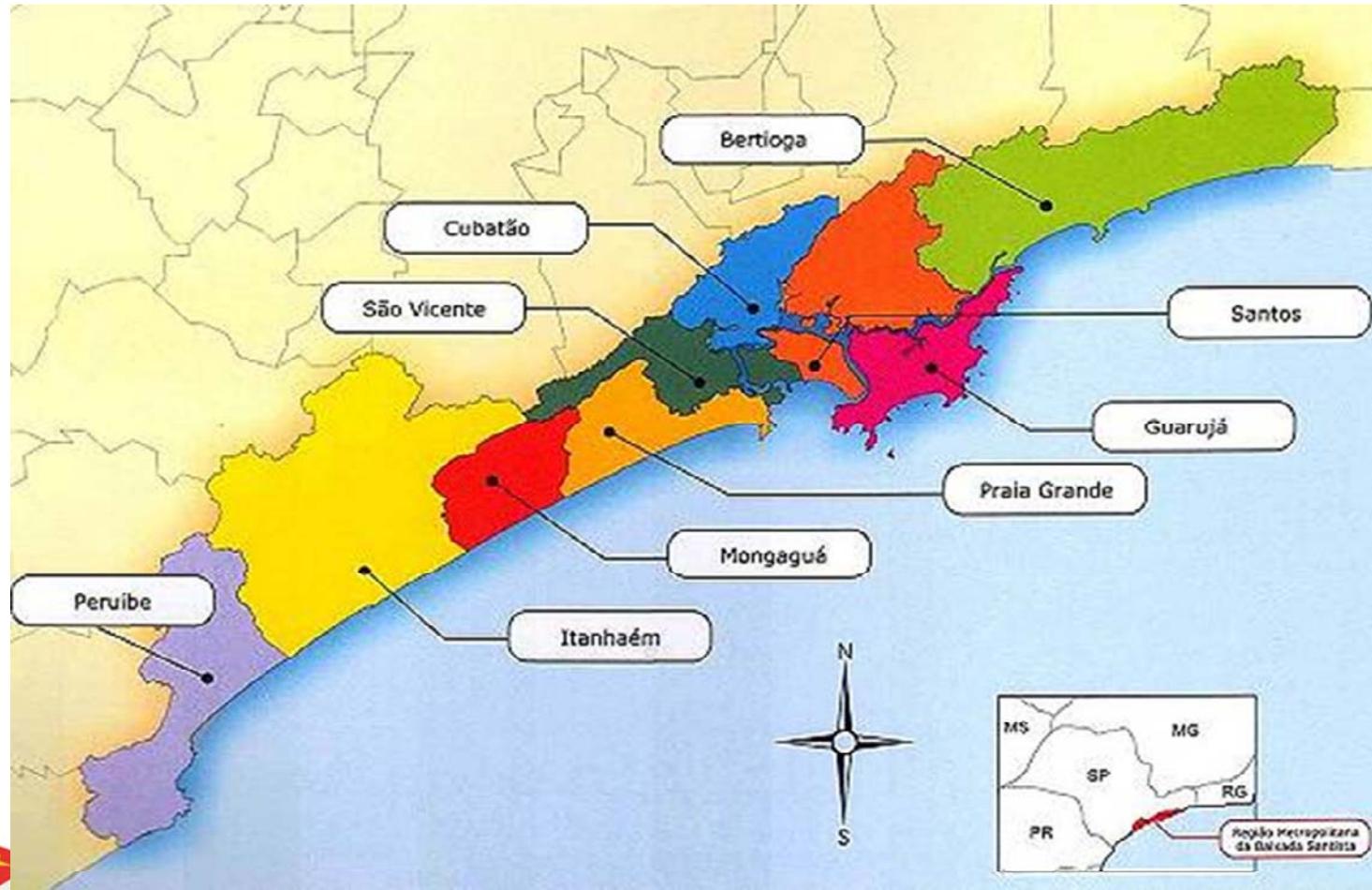


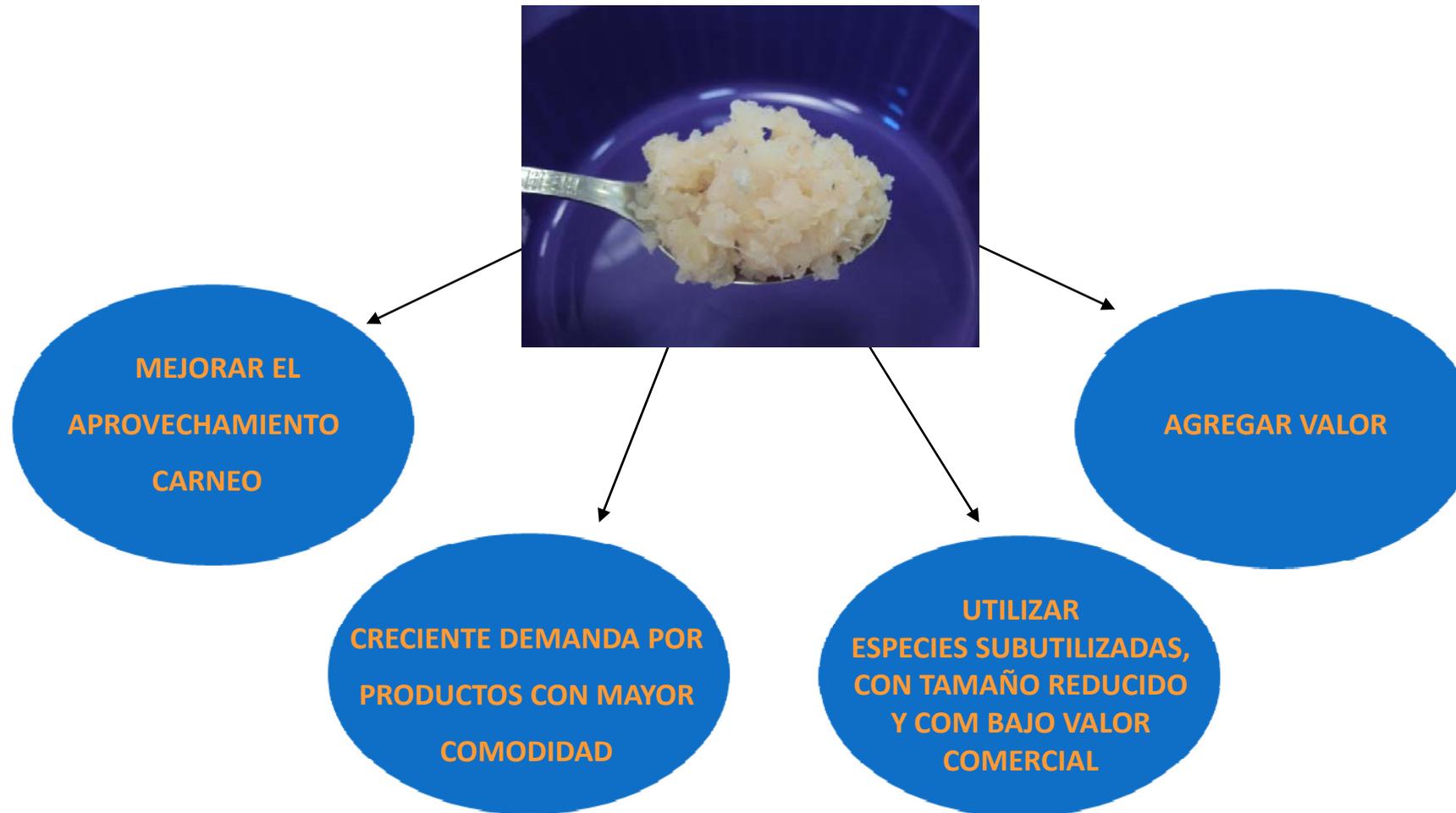
Implementar una **unidade piloto** y és una iniciativa de contingencia metropolitana y que mobilizará pescadores de diferentes municipios que podrán actuar como provedores de materia prima para la unidade de procesamiento.

(18.460 estudantes em Itanhaém)



Instituto de Pesca – asesoría técnica para instalar la Unidad de Beneficiamiento del Pescado





Desarrollo de productos con garantido valor nutricional y aceptabilidad, utilizando la CMS del pescado (desidratada o no) para la inclusión, inicialmente, em la alimentacion de grupos con necesidades dieteticas especiais (crianças y idosos).



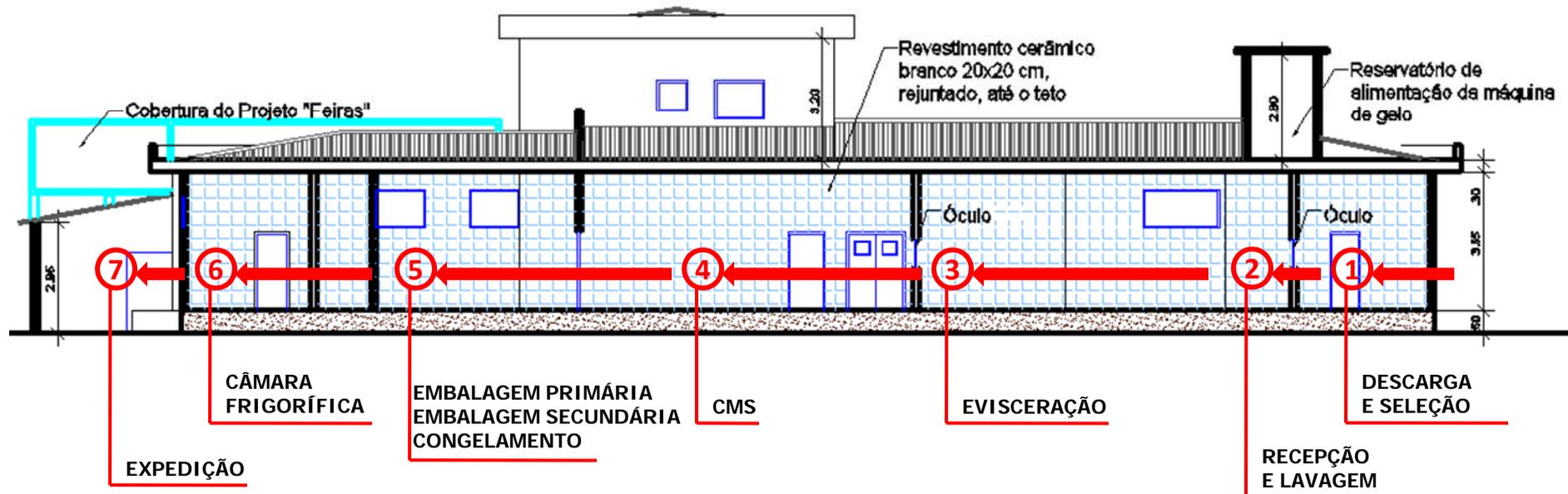
**CALIDAD Y
TECNOLOGIA**

Seguridad Alimentaria

Cadena Productiva



UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DO PESCADO FLUXO DE PRODUÇÃO APROVADO PELO SISP - SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

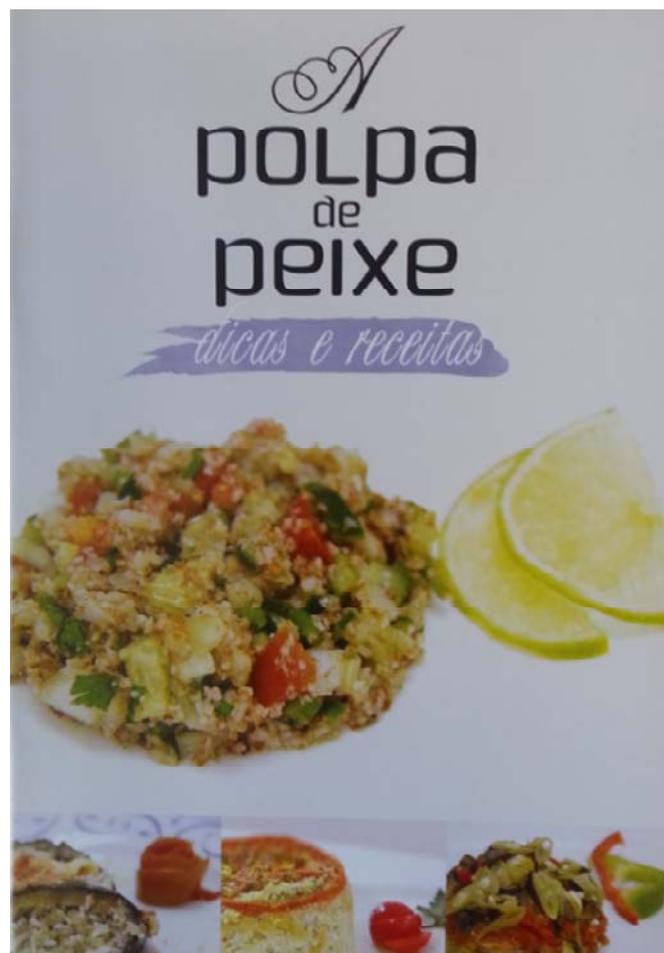


CETESB – Licenciamento Ambiental

– Licença Prévia **APROVADA**

 GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE CETESB - COMPANHIA AMBIENTAL DO ESTADO DE SÃO PAULO		35	Processo N° 18/00246/13
LICENÇA PRÉVIA		N° 18000496	Versão: 01 Data: 22/05/2013
de Novo Estabelecimento			
IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE			
Nome PREFEITURA MUNICIPAL DE ITANHAÉM			
Logradouro RUA URCEZINO FERREIRA ESQU / MAL RONDON		Cadastro na CETESB 369-442-5	
Número S/N.º	Complemento JD MOSTEIRO	Bairro 11740-000	Município ITANHAÉM
CARACTERÍSTICAS DO PROJETO			
Atividade Principal Descrição Preparação e preservação do pescado (peixes, crustáceos e moluscos)			
Bacia Hidrográfica 53 - LITORAL SUL		UGRHI 7 - BAIXADA SANTISTA	
Corpo Receptor Classe			
Área (metro quadrado)			
Terreno 1.067,19	Construída 484,73	Atividade ao Ar Livre 34,88	Novos Equipamentos Lavra(ha)
Horário de Funcionamento (h)		Número de Funcionários	
Início 08:00	às	Término 17:00	Administração 4
		Produção 16	
<p>A CETESB–Companhia Ambiental do Estado de São Paulo, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pela Lei Estadual nº 118/73, alterada pela Lei 13.542 de 08 de maio de 2009, e demais normas pertinentes, emite a presente Licença, nas condições e termos nela constantes;</p> <p>A presente licença está sendo concedida com base nas informações apresentadas pelo interessado e não dispensa nem substitui quaisquer Alvarás ou Certidões de qualquer natureza, exigidos pela legislação federal, estadual ou municipal;</p> <p>As Exigências Técnicas, relação de equipamentos, capacidade produtiva e outras observações, partes integrantes desta licença, estão relacionadas em folha anexa;</p> <p>A firma não poderá iniciar a operação deste empreendimento, sem que a respectiva Licença de Operação seja concedida pela CETESB, sob pena de aplicação de penalidades previstas na legislação;</p> <p>Conforme disposto no Artigo 70 do Regulamento da Lei Estadual 997, de 31 de maio de 1976, aprovado pelo Decreto Estadual nº 8468, de 8 de setembro de 1976 e suas alterações, a presente licença tem prazo de validade de 2 (dois) anos, período no qual o empreendimento deverá solicitar a respectiva Licença de Instalação, sob pena de caducidade da Licença Prévia emitida.</p>			
USO DA CETESB		EMITENTE	
SD N° 18007658	Tipos de Exigências Técnicas Ar, Água, Ruído	Local: SANTOS Esta licença de número 18000496 foi certificada por assinatura digital, processo eletrônico baseado em sistema criptográfico assimétrico, assinado eletronicamente por chave privada. Para verificação de sua autenticidade deve ser consultada a página da CETESB, na Internet, no endereço: www.cetesb.sp.gov.br/licenca	
ENTIDADE			





ULRTP

CODEAGRO

Universidade UNISANTOS

<http://www.codeagro.sp.gov.br/cesanshome/publicacoes>





Teste de Aceitação da Alimentação Escolar

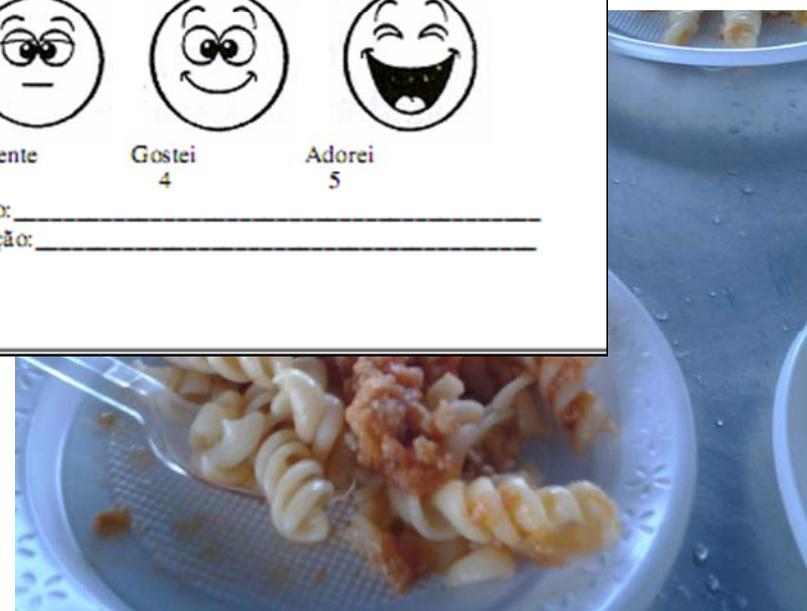
Nome: _____ Série: _____ Data: _____

Marque a carinha que mais represente o que você achou do _____

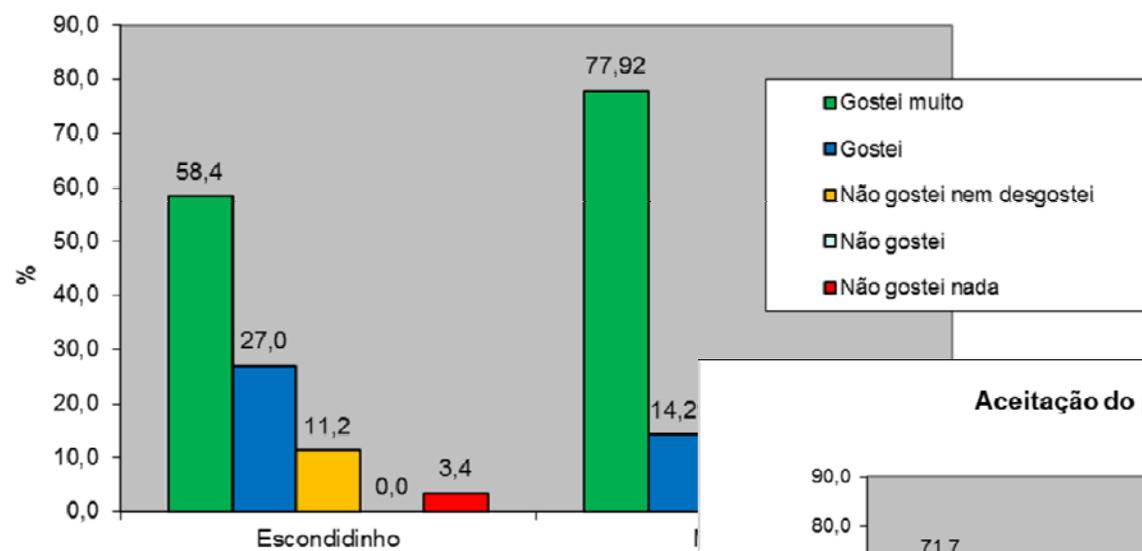
				
Detestei 1	Não Gostei 2	Indiferente 3	Gostei 4	Adorei 5

Diga o que você mais gostou na preparação: _____

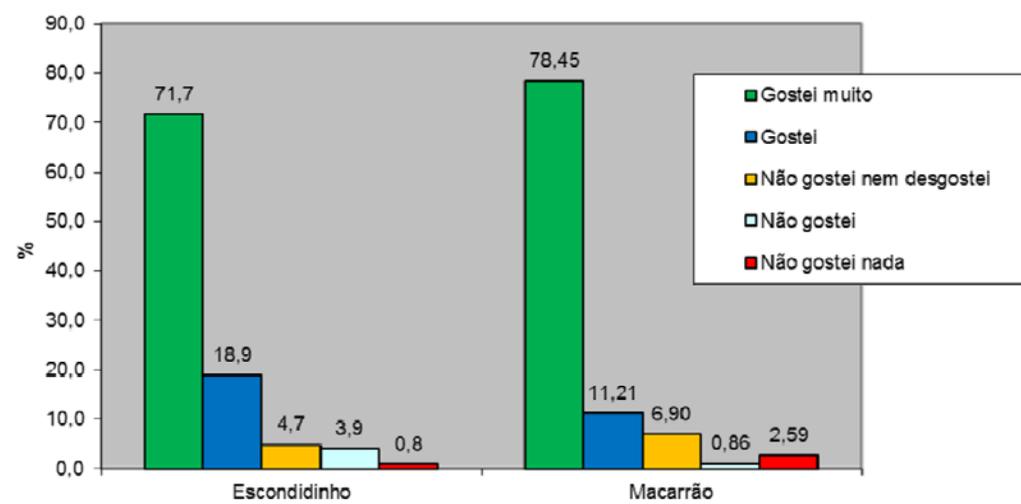
Diga o que você menos gostou na preparação: _____



Aceitação do peixe na AE - Escola Diva do Carmo



Aceitação do peixe na AE - Escola Eugenia Pitta



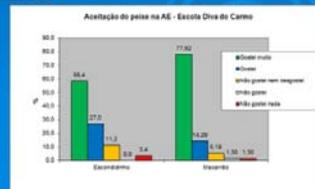
INCLUSÃO DO PESCADO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM ITANHAÉM

O Laboratório de Tecnologia do Pescado do Instituto de Pesca, em parceria com a Prefeitura Municipal de Itanhaém e a Universidade Católica de Santos, estão trabalhando para viabilizar a inclusão do pescado na alimentação escolar – AE, através da elaboração de pratos utilizando a polpa de peixe e aplicação de teste de aceitação junto à Rede Pública de Ensino.

Agradecemos a todos que participaram e apoiaram esta importante etapa aos alunos, funcionários e direção das escolas:

E.M. Profª Eugénia Pitta Rangel Veloso e

E.M. Profª Diva do Carmo Alves de Lima



Premio Josue de Castro de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2016.

1er Lugar: Pesquisa Científica

Premio ofrecido por la SAA-SP y Consejo Estadual de Seguridad Alimentaria y Nutricional



Os peixes de carne mais clara e de pequeno porte têm desempenho superior no maquinário do laboratório. Apenas duas escolas participam da fase de testes, mas a meta é expandir para toda a rede já em 2017.

Do mar ao prato, benefícios do pescado

Em Itanhaém, projeto usa tecnologia para transformar peixes em polpa enriquecida, incrementando a merenda de escolas da rede

VICTOR MIRANDA DA VAGUEIRA
A fila está feita no chão. Os alunos, acordados desde cedo, parecem ansiosos pela merenda. Entre brincadeiras e risos, pegam o prato de plástico, um a um. Uma cena recorrente em escolas e que parece comum àquelas que já passaram pelo ensino público, não fosse por um detalhe: ao invés da tradicional sopa de lentilhas ou do sempre presente macarrão com salada, o peixe ocupa o menu principal.
Mas limitar o peixe ao papel de estrela do prato servido ao menos uma vez por semana é simplificar a questão. O rico alimento é, na verdade, o ponto central de um projeto inovador desenvolvido em parceria pela Prefeitura de Itanhaém, Instituto de Pesca (IP) e pela Secretaria de Abastecimento, Agricultura e Abastecimento do Estado, denominada Inclusão do Pescado na Alimentação Escolar.



Peixes calcados feitos até aqui, as crianças consomem, em média, 100 gramas de pescado por refeição



A versatilidade da polpa do pescado permite uma série de pratos e prepara para a merenda escolar, como macarrão à bolonhesa (com carne de peixe, não bovina), almônegas, escondidinho, tortas recheadas e o que mais a criatividade das merendeiras permitir.

Reações da criançada
"A comida da minha escola é a melhor do mundo e agora ficou melhor. Por mim, teria peixe todo dia. Meu avô era pescador e eu sempre amei um peixinho"
Eduarda Santos Costa, 9 anos, aluna da Escola Professora Diva do Carmo Alves Lima
"Eu gosto de peixe, porque é saudável e tem vitaminas. Do jeito que eles servem, moído, é ainda melhor, porque não tem que ficar tirando as espinhas"
Rafael dos Santos Brito, 9 anos, da Escola Professora Diva do Carmo Alves Lima
mentado é ligado à Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (ApTA).
na prática
Segundo a pesquisadora Róbila

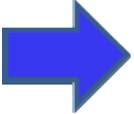
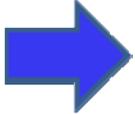
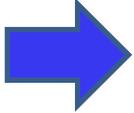
Youri Tomita, responsável pelo projeto no Laboratório de Referência em Tecnologia do Pescado, a tecnologia adotada põe fim aos receios escolares de ingerir pescados na alimentação escolar, geralmente relacionados à presença de espinhas, que podem levar a criança a engasgar, ou à contaminação, pela conservação do peixe.
"É um processo que separa mecanicamente a carne dos ossos, escamas e pele. A carne não oferece riscos e é muito saborosa. Muita gente fica surpresa com o sabor. É um alimento versátil para a carne moída, por exemplo. Sem contar que pode envolver também peixes de cultivo, como a tilápia", comenta.
Nesse processo, são descartados partes como a cabeça, espinhas, ossos, escamas e miúdos. Por ora, o programa ainda está em fase de testes em duas escolas municipais, a Eugênia Pitta Rangel Veloso, localizada no bairro Cidade Anchieta, e Professora Diva do Carmo Alves Lima, no Jardim Tanise. O sonho, porém, é que o projeto seja expandido o mais rápido possível para toda a rede municipal. O cálculo é de 100 gramas de pescado por criança.
Pesquisa interna do Banco de Alimentos de Itanhaém mostrou que 85% das crianças de 7 a 10 anos das escolas inseridas na fase de testes aprovaram as receitas com a polpa de peixe. Há de se ressaltar que as merendeiras de ambas as escolas passaram por um processo de qualificação, assim como os pescadores artesanais, que têm aprendido formas seguras de manuseio e conservação do pescado.
"Ainda estamos detectando quais são os peixes que se encaixam melhor no processo. Por enquanto, já sabemos que o mais viável são os de carne mais branca e menores", destaca Cristiane Rodrigues Finheiro, pesquisadora do Centro Avançado do Pescado Marinho do Instituto de Pesca. "É bom lembrar que esse projeto ajuda na sazonalidade dos pescadores, que terão trabalho o ano todo", diz.

nas 30% do animal é consumido, conforme as explicações do Laboratório de Tecnologia do Pescado do Instituto de Pesca (IP), que desenvolve o trabalho. O equi-

- ✓ Parceria Poder Publico X Institucion de Pesquisa
 - ✓ Arreglo Local Productivo
- ✓ Organización de Pescadores Artesanales
 - ✓ Economía Solidaria
 - ✓ Capacitación de RH
- ✓ Inclusión del Pescado utilizando Tecnología y con Sustentabilidad Ambiental



Prefeitura de Itanhaém + Instituto de Pesca



CONCLUSIONES

- ✓ El mercado denominado “Alimentación Escolar” es una vía importante para crear una cultura de consumo de pescado.
- ✓ En el Estado de Sao Paulo, hay un mercado a ser conquistado y que la industria todavía no consigue ver y/o valorar.



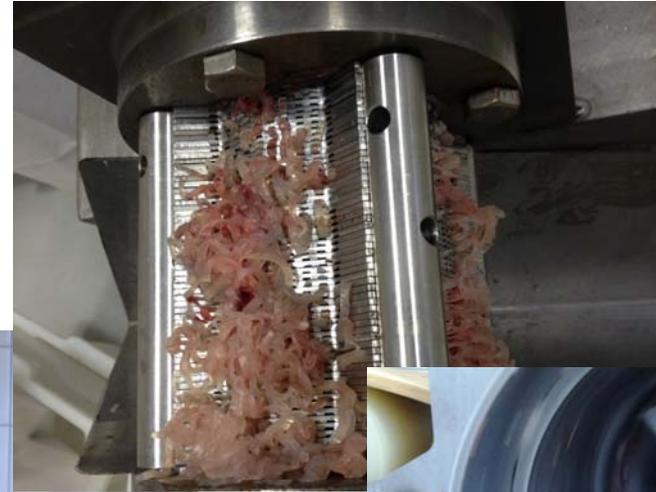
CONCLUSIONES

La sociedad entre la Prefeitura Municipal de Itanhaem y el Laboratorio de Tecnología del Pescado/Instituto de Pesca está demostrando que es muy productiva y positiva, pues tiene permitido la articulación técnica para viabilizar una **política pública de seguridad alimenticia y nutricional** para la población estudiantil de la ciudad.



Próximos Passos:

- ✓ Capacitación de los Pescadores Artesanales



Próximos Passos:

- ✓ Implementar “experimentalmente” la CMS del pescado en la alimentacion en la Escuela DIVA DO CARMO ALVES

LIMA : Itanhaém – “MODELO em SP”



Próximos Passos:

- ✓ La Prefeitura de Itanhaém busca financiamento para construir la Unidad de Beneficiamento del Pescado





Todos invitados para el **VIII SIMCOPE - 2018**

V WORKSHOP AE (??)

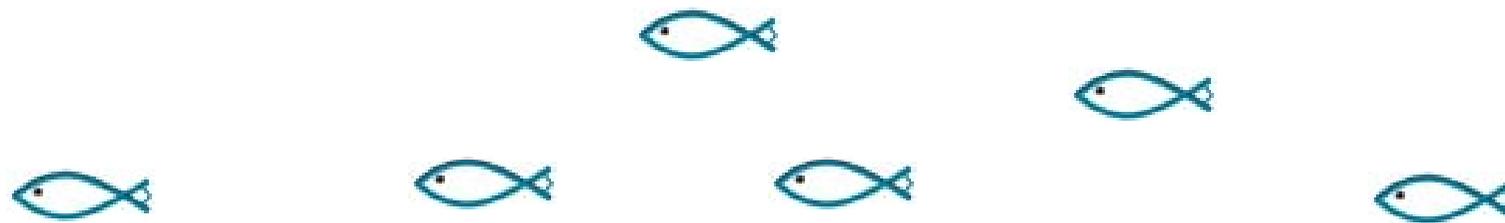
Informaciones: www.simcope.com.br



GRACIAS POR LA ATENCION!!!!

Rúbia Yuri Tomita

tomita@pesca.sp.gov.br



Instituto de Pesca

<http://www.pesca.sp.gov.br>

