



# VI SIMCOPE

SIMPÓSIO DE CONTROLE DE  
QUALIDADE DO PESCADO

10 a 12 de setembro de 2014 - Santos/SP

# Guia do Participante



Congressista

# Bem vindo!!

## **VI SIMCOPE** **SIMPÓSIO DE CONTROLE** **DE QUALIDADE DO PESCADO**

**Tema: "Segurança Alimentar do Pescado da Produção à Mesa do Consumidor: Desafios e Perspectivas".**

**10 a 12 de setembro de 2014**

**LOCAL: Universidade Católica de Santos - UNISANTOS**

Avenida Conselheiro Nébias, 300

Vila Mathias – Santos- São Paulo.

O Laboratório de Tecnologia do Pescado do Instituto de Pesca, órgão de pesquisa científica e tecnológica da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, tem o prazer de recebê-lo para a 6ª edição do SIMCOPE, cujo tema geral é: "**Segurança Alimentar do Pescado da Produção à Mesa do Consumidor: Desafios e Perspectivas**".

O **VI SIMCOPE** abordará esta temática em 3 eixos:



**EIXO TEMÁTICO 1 – Controle de Qualidade & Inspeção**



**EIXO TEMÁTICO 2 - Tecnologia & Inovação no Processamento e Industrialização**



**EIXO TEMÁTICO 3 – Mercado: Consumo e Consumidor**

Sentimos-nos honrados com sua participação e contribuição ao VI SIMCOPE - SIMPÓSIO DE CONTROLE DE QUALIDADE DO PESCADO.

Comissão Organizadora do VI SIMCOPE  
Instituto de Pesca – Santos

**Baixe o aplicativo do VI Simcope em seu celular ou tablet**



# Comissão Organizadora do VI SIMCOPE

## Coordenação Geral

Agar Costa Alexandrino de Pérez - Instituto de Pesca  
Cristiane Rodrigues Pinheiro Neiva - Instituto de Pesca  
Edison Kubo - Instituto de Pesca  
Érika Fabiane Furlan - Instituto de Pesca  
Lilian Marques - Unisantos  
Rúbia Yuri Tomita - Instituto de Pesca  
Thais Moron Machado - Instituto de Pesca

## Comitê Científico

### Coordenação

Érika Fabiane Furlan (Instituto de Pesca/Apta/SAA)

### Membros

Agar Costa Alexandrino Perez (Instituto de Pesca)  
Alex Augusto Gonçalves (UFERSA)  
Alfésio Luis Ferreira Braga (Universidade Católica de Santos)  
Amparo Celeste Gonçalves (IPIMA, IP)  
Cristiane Rodrigues Pinheiro Neiva (Instituto de Pesca/Apta/SAA)  
Elke Stedefeldt  
Juliana Antunes Galvão (ESALQ/USP)  
Marília Oetterer (ESALQ/USP)  
Lea Silvia Sant'ana (FCA/UNESP)  
Paulo Vaz-Pires (ICBAS - Universidade do Porto)  
Regine Helena Silva dos Fernandes Vieira (UFC)  
Rose Meire Vidotti (APTA/SAA)  
Rúbia Yuri Tomita (Instituto de Pesca/Apta/SAA)

**Programação Científica**

<b>PERÍODO</b>	<b>10/09/2014 (QUARTA-FEIRA)</b>	<b>11/09/2014 (QUINTA-FEIRA)</b>	<b>12/09/2014 (SEXTA-FEIRA)</b>
8h30	Credenciamento	Inscrições mini cursos e oficina	Inscrições oficina
9h	III Workshop: Inclusão do Pescado na Alimentação Escolar	Minicursos 1, 2 e 3 Oficina Gastronômica (Turma A)	Minicursos 1, 2 e 3 (Continuação) Oficina Gastronômica (Turma B)
10h15	Coffee Break	Coffee Break	Coffee Break
10h30	III Workshop: Inclusão do Pescado na Alimentação Escolar	Minicursos 1, 2 e 3 Oficina Gastronômica (Turma A)	Minicursos 1, 2 e 3 Oficina Gastronômica (Turma B)
12h-13h30	Intervalo para Almoço	Intervalo para Almoço	Intervalo para Almoço
	<b>EIXO TEMÁTICO 1 Controle de Qualidade e Inspeção</b>	<b>EIXO TEMÁTICO 2 Tecnologia &amp; Inovação no Processamento e Industrialização</b>	<b>EIXO TEMÁTICO 3 Mercado: Consumo e Consumidor</b>
13h30	Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de embarcações e Infra-Estrutura de Desembarque do pescado – Dr. Eduardo de Azevedo Cunha Pedrosa - MPA	Novas Estratégias para Embalagens de Pescado – Dra. Maria Leonor Nunes - IPIMA-Portugal	Panorama do mercado de peixes nativos no Brasil - Dr. Rogério de Jesus - INPA
14h10	Abate Humanitário e Qualidade do Pescado – Dra. Carla Forte Maiolino Molento - UFPR	Perspectivas do Processamento de Tilápias no Brasil – Dr. André Camargo - Escama Forte Consultoria	Cadeia produtiva do salmão: Tendências e Perspectivas – Dr. Patrício Bustos (ADL Diagnóstico Chile)
14h50	Coffee Break <b>Apresentação de posters</b>	Coffee Break <b>Apresentação de posters</b>	Coffee Break <b>Apresentação de posters</b>
15h15	Ações e Estratégias do Serviço de Inspeção no Chile – Dra. Cecilia Solis – Sub-diretora de Comércio Exterior do Chile	Uso de aditivos na indústria de pescado no Brasil: práticas, benefícios tecnológicos e segurança alimentar-Dra. Renata de Araujo Ferreira - GPE / Gerência Geral de Alimentos - ANVISA	A composição do mercado de pescado sob a ótica da sociologia econômica - estudo de caso do Mercado do Ver-o-Peso - Belém/Pará – Abraão de Oliveira Neto - PROJEPESCA
15h55	Ações Estratégicas do Serviço de Inspeção do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) no Combate à Fraude em Produtos da Pesca - Dr. Rodrigo Gasparoto Mabilia - Superintendência Federal de Santa Catarina – MAPA.	Aproveitamento de Co-produtos e Desperdícios do Processamento de Pescado – Dra. Maria Leonor Nunes - IPIMA - Portugal	Perspectivas de la evolución del consumo de pescado en este siglo, la situación particular en América Latina y el Caribe y la importancia y los beneficios del consumo de pescado - Dr. Nelson Avdalov - INFOPECSA
16h35	Debate	Debate	Estratégias para aumentar o consumo de pescado - Dra. Meg Felipe (Grupo Pão de Açúcar)
17h15	<b>Palestra Magna</b> – Benefícios e riscos do Consumo de Pescado – Dra. Maria Leonor Nunes – IPIMA - Portugal	V Encontro de Tecnólogos	Debate
18h	Solenidade Oficial de Abertura		Encerramento
18h30	Coquetel		
19h30		Jantar de confraternização	

## Mini-cursos

**Mini-curso 1:** Doenças Transmitidas por Alimentos: Pescado – Dr. Allan Rogério de Alvarenga - SFA - MAPA/SP; Agar C. A. de Pérez - IP

**Mini-curso 2:** Utilização do Frio na Cadeia Produtiva do Pescado – Dra. Eliana de Fátima M. Mesquita (UFF), MsC. José Carlos Pacheco (UFRPE), Luiz Carlos Marono - VISA - Praia Grande/SP

**Mini-curso 3:** Introdução à análise instrumental de textura em pescado – Dra. Mercedes Careche (ICTAN-CSIC/Espanha)

**II Oficina Gastronômica:** Elaboração de pratos à base de CMS para estimular a inserção do pescado na alimentação escolar – Coordenação: Michele Leiko Uemura, Rodrigo Anunciato Alvarez, Rosângela Bampa Schattan e Valdete Lemes Stivanim – UNISANTOS

Somente poderão se inscrever nos mini-cursos e Oficina participantes inscritos no VI SIMCOPE

## III WORKSHOP: INCLUSÃO DO PESCADO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (AE)

**10/09/14 - 9h às 12h**

### PROGRAMAÇÃO

Coordenação: Rúbia Yuri Tomita e Cristiane Rodrigues P. Neiva (Instituto de Pesca)

Horário	Palestra	Palestrante
9h	Apresentação do III WORKSHOP: Inclusão do Pescado na Alimentação Escolar	Coordenação
9h15	Ações e Estratégias da Prefeitura Municipal de Itanhaém para viabilizar a inclusão do pescado na AE	Luciana Mello (Pref. Municipal de Itanhaém)
9h30	A SESAN como facilitadora e financiadora de ações para inclusão do pescado na AE	Luis Fernando Guimarães Brutto (SESAN/MDS)
9h45	Ações e Programas para Viabilizar a Inserção do Pescado na AE	Dra. Eliene Ferreira de Sousa (FNDE/MEC)
10h15	Coffee break	
10h30	Inserção do Pescado na Alimentação Escolar – ações governamentais	Douglas Souza Pereira (MPA)
10h45	Inclusão do pescado na AE e o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal	Andréa Moura (MAPA)
11h	Inclusão do pescado na AE: Desafios da indústria de processamento	Roberto Imai (SIPESP)
11h15	Inclusão do pescado na AE no contexto da Secretaria de Educação do Estado de SP	Vanessa Vieira Lazaro - Sec. Educação do Estado de SP
11h30 – 12h	Debate e Recomendações	Mediador: Newton Rodrigues (CATI)

## **Apresentação de Trabalhos**

O apresentador do pôster deverá obrigatoriamente estar inscrito para o VI SIMCOPE

Os trabalhos científicos serão apresentados apenas em formato de pôster. Que serão fixados desde o primeiro dia do evento.

Cada pôster tem um número de identificação, que é o mesmo número de protocolo que o trabalho recebe ao ser enviado on-line e estará afixado nos painéis de apresentação, indicando o local de exposição.

É de responsabilidade do próprio autor/co-autor afixar e retirar o pôster ao final do tempo de apresentação.

A(s) sessão(ões) de apresentação serão realizadas durante os coffee-breaks da tarde dos dias 10, 11 e 12 de setembro de 2014.

***Será obrigatória a presença*** de um dos autores ao lado do pôster nesse tempo para atender eventuais questões.

Cada pôster deverá possuir dimensões de 1m de altura por 0,90m de largura. As letras do título do trabalho deverão ter, no mínimo, 4 cm de altura e estar posicionada na parte superior do painel. No conteúdo do pôster deverá constar: título do trabalho (em destaque), nome do autor e co-autores, nome e endereço da instituição, introdução, objetivo(s), metodologia, resultado(s) e/ou conclusão(ões), ilustração(ões) e apoio financeiro.

## **CERTIFICAÇÃO DOS TRABALHOS**

Ao final do VI SIMCOPE os trabalhos apresentados terão seus certificados disponibilizados no site - Área do Participante - dos respectivos autores. .

## Apresentação de Trabalhos - Pôsteres

Número	Título	Apresentador	Área
003	Número mais provável de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> na carne de cação anequim ( <i>Isurus oxyrinchus</i> ), comercializada no município de Niterói, Rio de Janeiro, Brasil	André Luiz Medeiros de Souza	2 - Segurança Alimentar na cadeia produtiva do pescado
005	Estudo de mercado do sucedâneo de caviar da truta arco-íris no município de Campos do Jordão – SP	Thaís Moron Machado	5 - Marketing, Comercialização e Sistema de distribuição
011	Processamento de marisco ( <i>Mytella</i> sp.) proveniente de pesca artesanal e aceitabilidade do produto	Flávia Aline Andrade Calixto	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
013	Diagnóstico da qualidade microbiológica da Carne Mecanicamente Separada proveniente da atividade pesqueira familiar no reservatório de ITAIPU/PR	ANDRE LUIZ WATANABE	6 - Qualidade ambiental e suas relações com a qualidade do pescado
014	Curtimento ao vegetal das peles do peixe pirarara ( <i>Phractocephalus hemioliopus</i> , BLOCH & SCHNEIDER 1801) e avaliação da resistência do couro	MARIA DO PERPETUO SOCORRO SILVA DA ROCHA	7 - Resíduos da indústria de pescado tratamento e destinação
016	Avaliação das propriedades químicas e físicas de surimi de corvina ( <i>Micropogonias furnieri</i> )	Irene Rodrigues Freitas	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
017	Sensory evaluation of shredded bullfrog back meat by Affective tests and Triangle test of difference	Hugo Leandro Azevedo da Silva	4 - Metodologias de análise do Pescado
021	Avaliação microbiológica de sushis e sashimis comercializados por sistema delivery em Santos – SP	Érica Tiemi Haga	4 - Metodologias de análise do Pescado
022	Avaliação de mercúrio total em sushi de atum, salmão e Kani por TDA-AAS	Marcelo A. Morgano	4 - Metodologias de análise do Pescado
023	Caracterização físico-química e rendimento do filé e resíduos da Sororoca ( <i>Scomberomorus brasiliensis</i> ) comercializada pelos pescadores artesanais de Matinhos/PR	Diomar Augusto de Quadros	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
024	Aceitação de diferentes formulações de "hambúrgueres" de peixe com teor reduzido de sal	Diomar Augusto de Quadros	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
027	Primeiro relato de larvas de <i>Raphidascaris</i> sp. (Nematoda: Anisakidae) em <i>Trachinotus carolinus</i> (Perciformes: Carangidae) no Estado do Pará, Brasil	Tiago Monteiro Almeida	2 - Segurança Alimentar na cadeia produtiva do pescado
029	Influência da temperatura na absorção de dióxido de enxofre (SO <sub>2</sub> ) em camarão cultivado <i>Litopenaeus vannamei</i>	Luciana Trigueiro de Andrade	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
030	Análise sensorial de produtos pesqueiros com valor agregado	Luciana Trigueiro de Andrade	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
031	Desenvolvimento de massa de macarrão enriquecida com dourado ( <i>Coryphaena hippurus</i> ) defumado	ANA PAULA SILVA	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
032	Avaliação dos resíduos gerados no beneficiamento do atum (gênero <i>Thunnus</i> )	Eduarda Resende Ferreira	7 - Resíduos da indústria de pescado tratamento e destinação
033	Teste de aceitação e intenção de compra do pintado amazônico ( <i>Pseudoplatystoma fasciatum</i> X <i>Leiarius marmoratus</i> ) e piauçu ( <i>Leporinus macrocephalus</i> )	Marilu Lanzarin	4 - Metodologias de análise do Pescado
034	Ocorrências relacionadas ao pescado e seus derivados investigadas pela Vigilância Sanitária Leste – Campinas, São Paulo, entre os anos de 2001 e 2010	Patricia Rossi Moriconi	2 - Segurança Alimentar na cadeia produtiva do pescado
035	Ocorrência de <i>Aeromonas</i> sp. em piauçu ( <i>Leporinus macrocephalus</i> ) proveniente de piscicultura e estocado em gelo	Marilu Lanzarin	2 - Segurança Alimentar na cadeia produtiva do pescado



<b>036</b>	Produção de carne mecanicamente separada a partir do resíduo da filetagem do salmão	Ligia Caroline Dourado Salgado de Araújo Góes	7 - Resíduos da indústria de pescado tratamento e destinação
<b>037</b>	Agregação de valor ao pacamã pela defumação tradicional e defumação com fumaça líquida	ADRIANE AIKO IWAMOTO	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
<b>038</b>	Valorização do trabalho e da manipulação de pescado no terminal pesqueiro público de Santos	Laís Mariano Zanin	2 - Segurança Alimentar na cadeia produtiva do pescado
<b>039</b>	Determinação de mercúrio total, metilmercúrio e arsênio em pescado	João Cristiano Ulrich	4 - Metodologias de análise do Pescado
<b>040</b>	Avaliação dos aspectos higiênico-sanitários da manipulação de pescado a partir da perspectiva de trabalhadores da cadeia produtiva do pescado	Laís Mariano Zanin	2 - Segurança Alimentar na cadeia produtiva do pescado
<b>041</b>	Caracterização química de espécie potencialmente aproveitável ( <i>Genidens barbuis</i> ) capturada na Baía de Sepetiba, Rio de Janeiro	Amanda Jamas	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
<b>042</b>	Composição centesimal de ubarana ( <i>Anodus elongatus</i> , Agassiz, 1829) capturada na Baía de Sepetiba - RJ	Danielle Regis Pires	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
<b>043</b>	Tadpole's slaughter methodology	Andre Muniz Afonso	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
<b>045</b>	Características sensoriais de fishburger elaborado com filé de tilápia do Nilo e espessante natural	Marlene Nunes Damaceno	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
<b>047</b>	Otimização do processo de produção de surimi a partir de carne mecanicamente separada de tambaqui ( <i>Colossoma macropomum</i> )	Fabiola Helena dos Santos Fogaça	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
<b>049</b>	Espécies do gênero <i>Prorocentrum</i> potencialmente tóxicas encontradas na Lagoa de Araruama, RJ, Brasil	Juliana souza de Oliveira	2 - Segurança Alimentar na cadeia produtiva do pescado
<b>050</b>	Pontos críticos de temperatura para formação de histamina em etapas do processamento tecnológico de conserva de sardinha ( <i>Sardinella brasiliensis</i> )	Micheli da Silva Ferreira	1 - Rastreabilidade na cadeia produtiva do pescado
<b>051</b>	Utilização de resíduos de processamento de tilápia para a produção de hidrolisado proteico de peixe	Juliatt Xavier	7 - Resíduos da indústria de pescado tratamento e destinação
<b>052</b>	Planejamento do Sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle para o Terminal Pesqueiro Público de Santos	Sascha Habu	2 - Segurança Alimentar na cadeia produtiva do pescado
<b>053</b>	Estudo para produção de amostras de tecido muscular de peixe fortificadas com chumbo para ensaios de proficiência	Luciana Vieira de Santana	1 - Rastreabilidade na cadeia produtiva do pescado
<b>054</b>	Aplicação de Boas Práticas de Manipulação no Processamento Artesanal de Peixe Salgado e Seco no Município de Itaguaí, RJ	Juliana Domingues dos Santos Carvalho	2 - Segurança Alimentar na cadeia produtiva do pescado
<b>055</b>	Comparação estatística entre quatro métodos analíticos para determinação de arsênio em amostras de tucunaré ( <i>Cichla spp.</i> )	Luciana Vieira de Santana	4 - Metodologias de análise do Pescado
<b>057</b>	Caracterização química de Caiman latirostris: um estudo comparativo do valor nutricional e em relação outras espécies animais	Elizete Amorim	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
<b>058</b>	Análise sensorial de fishburguer elaborado a partir de surimi de pacamã ( <i>Lophiosilurus alexandri</i> )	Eliriane Jamas Pereira	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
<b>059</b>	Influência da temperatura de estocagem na estabilidade lipídica do Jaú ( <i>Zungaro jahu</i> )	Nathália Miranda Coutinho	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
<b>060</b>	Aspectos relacionados à comercialização e consumo de pescado em Cuiabá-MT	Luciana Kimie Savay da Silva	5 - Marketing, Comercialização e

			Sistema de distribuição
061	A comercialização de pescado em feiras livres de Salvador-BA: práticas de consumo e percepções dos consumidores	Elma Pereira de Sá	2 - Segurança Alimentar na cadeia produtiva do pescado
064	Aproveitamento de resíduos de Tilápia e seus aspectos nutricionais	Jéssica Ferreira da Costa	7 - Resíduos da indústria de pescado tratamento e destinação
066	Influência do tipo de equipamento de extração nas características da carne mecanicamente separada de tilápia híbrida <i>Oreochromis niloticus</i> var. <i>Red Stirling</i>	Marcia Mayumi Harada Haguiwara	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
067	Contaminação mercurial em peixes da região Norte do Brasil de áreas com histórico de mineração de ouro	Camila Valente Alva	6 - Qualidade ambiental e suas relações com a qualidade do pescado
073	Aproveitamento integral do pescado: aspectos nutricional e sanitário	Karen Coutinho	7 - Resíduos da indústria de pescado tratamento e destinação
076	Caraterização dos processos e produtos do pescado nas indústrias frigoríficas do Estado de Rondônia	Letícia Matias Pinheiro	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
077	Determinação do perfil de ácidos graxos, minerais essenciais e não essenciais em híbridos de pintado e cachara	Eliriane Jamas Pereira	4 - Metodologias de análise do Pescado
078	Contaminação mercurial em peixes de importância comercial do estuário de Itaipu, Niterói, RJ, Brasil	Micheli da Silva Ferreira	6 - Qualidade ambiental e suas relações com a qualidade do pescado
079	Aplicação da Ressonância Magnética Nuclear de Baixo Campo para estudo da mobilidade da água em sardinhas salgadas ( <i>Sardinella brasiliensis</i> ) durante o armazenamento	Camila Valente	4 - Metodologias de análise do Pescado
080	Avaliação do rendimento dos filés e resíduos da filetagem do Beijupirá ( <i>Rachycentron canadum</i> ) selvagem em diferentes classes de peso	Luciana Antônia Araújo de Castro	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
081	Composição química do filé de Beijupirá ( <i>Racycentrun canadum</i> ) selvagem em diferentes classes de peso	Luciana Antônia Araújo de Castro	4 - Metodologias de análise do Pescado
082	Efeito antimicrobiano do Sistema Lactoperoxidase (LPS) aplicado a filés de salmão fresco embalados a vácuo	NAASSOM ALMEIDA SOUZA RIBEIRO	3 - Embalagens e Tecnologias emergentes
083	Filés de Polaca do Alaska congelados comercializados na Região Metropolitana de São Paulo	Carolina Botani Goés	2 - Segurança Alimentar na cadeia produtiva do pescado
084	Determinação do índice de rigor mortis e sua relação com a degradação de nucleotídeos em pirarucu <i>Arapaima gigas</i> Schinz (1822) procedente da natureza, mantido em gelo	Rogério Souza de Jesus	4 - Metodologias de análise do Pescado
085	Caracterização do processamento industrial de peado no Cone Sul do Estado de Rondônia: estudo de caso	Aurélio Ferreira Borges	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
087	Hambúrguer de ostra ( <i>Crassostrea rhizophorae</i> ): Elaboração e caracterização físico-química	SIRLANA SILVA DE ASSIS	8 - Manipulação Beneficiamento Processamento
090	Perfil de consumo de pescado durante e após a tradição religiosa católica Semana Santa	Arthur Cassio Cardoso	5 - Marketing, Comercialização e Sistema de distribuição
091	Análise sensorial de sopa à base de hidrolisado proteico de carcaça de pescado	Elizabete Lourenço da Costa	7 - Resíduos da indústria de pescado tratamento e destinação
092	Métodos de quantificação de nitrogênio das bases voláteis totais N-BVT em pescado por microdifusão	Laís Henrique Cicero	4 - Metodologias de análise do Pescado
093	Caracterização do resíduo de pescado produzido na rua do peixe, Santos, SP – Brasil	Lívia de Cássia CATAPRETA	7 - Resíduos da indústria de pescado tratamento e destinação

# Programação Social

**11/09/2014 – Quinta-feira**

## **Jantar de Confraternização por adesão:**

O jantar de confraternização será realizado no dia 11/09 das 20h às 22:30h.

Escolhemos um local especial para podermos aproveitar este momento! Sua adesão poderá ser efetuada no primeiro dia do SIMCOPE, dia 10/09, junto ao credenciamento.

A taxa de adesão é de R\$70,00 (Setenta reais) e inclui: uma entrada (*Salada Caprese*), jantar (escolher 1 opção: *PESCADA CAMBUCU EM CROSTA DE BROA, FILÉT MIGNON au POIVERE VERT ou NHOQUE DE MANDIOQUINHA AO RAGUT DE COSTELA*), uma bebida (escolher uma opção: água, refrigerante ou suco) e uma sobremesa (escolher 1 opção: *PANNACOTTA, PETIT GATOU DE CHOCOLATE MEIO AMARGO ou PETIT GATOU DE LIMÃO*).

Também teremos música ao vivo!

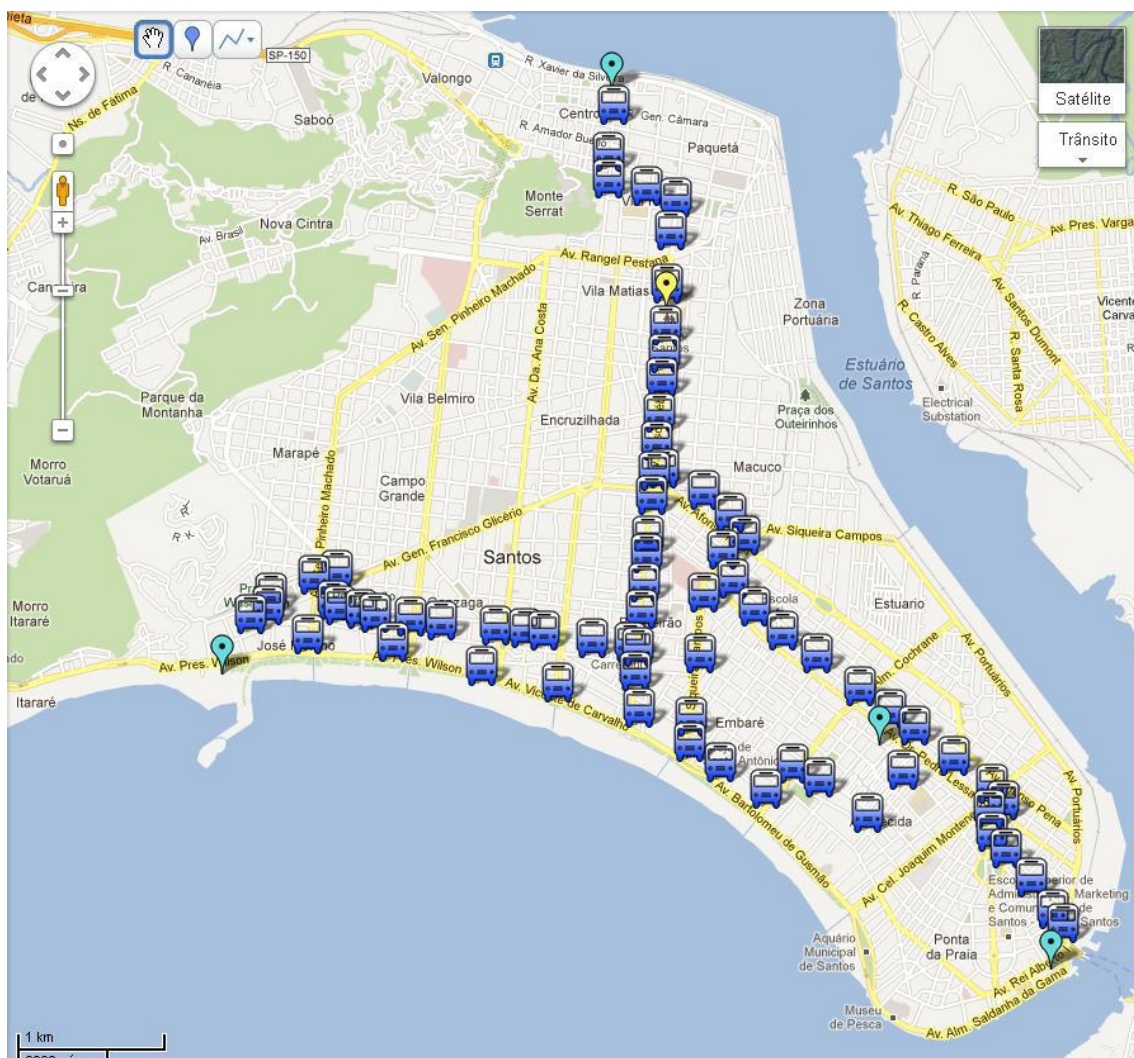
### **LOCAL:**

CAPITÃES GASTRONOMIA  
AV. ALMIRANTE SALDANHA DA GAMA, 33  
CLUBE VASCO DA GAMA  
PONTA DA PRAIA  
SANTOS –SP  
(13) 3345-3545

Venha participar desta rede também!!!!

# Transporte

## Linhas de Ônibus na cidade de Santos - Ônibus que passam em frente à Universidade Católica de Santos



### **Empresa de ônibus Translitoral – traslado do Aeroporto para Santos**

#### **Horários de partida do Aeroporto de Cumbica – Guarulhos**

8h00 / 10h00 / 13h00 / 15h30 / 18h30 / 22h30

#### **Horários de partida do Aeroporto de Congonhas**

9h00 / 11h00 / 14h00 / 16h30 / 19h30 / 23h10

#### **Local de embarque nos aeroportos:**

**Cumbica(Guarulhos):** no Terminal 2 (Desembarque) – Lado direito, ao final da calçada;

**Congonhas:** Descendo a rampa em frente ao desembarque, piso inferior da Plataforma dos ônibus.

**OBS:** Viagens com início em Guarulhos. Os horários de partida de Congonhas são aproximados, pois consideramos condições normais de trânsito!

#### **Traslado para os aeroportos de Destino São Paulo: Congonhas e Cumbica (Guarulhos)**

Horários de partida de Santos

4h30 / 6h30 / 9h00 / 12h00 / 15h00 / 18h00

Local de partida: Posto Glicério - Canal 2, esquina com a Francisco Glicério

Demais informações: [www.santoscongonhas.com.br](http://www.santoscongonhas.com.br)

## Hospedagem

<p><b>Hotel Gonzaga FLAT Service</b> Endereço: Rua Jorge Tibiriça, 41 – Gonzaga, Santos-SP. TARIFA Apto. single - R\$ 193,00 Apto. Duplo - R\$ 232,00 Apto. Triplo - R\$ 278,00 Diárias incluem café da manhã e estacionamento, sem taxas.</p>	<p><b>TORRE OFFICE</b> Endereço Rua Lincoln Feliciano 117, Boqueirão - Santos. TARIFA Apto. Single = R\$ 242,00 Apto. Duplo = R\$ 292,00 / dia / apto. Check in : 14 hs. Check out: 12 hs</p>
--	---

**CENTRAL DE RESERVAS GRUPO J & A:**

13-30361617 (WILSON OU RENATA)

ou e-mail reservas@grupoja.net ou renata@grupoja.net

## Restaurantes próximos a Universidade Católica de Santos

<p><b>Restaurante Ilha de Itaparica</b> Av. Conselheiro Nébias, 281 – Paquetá, Santos - SP Telefone: (13) 3385-5556 Horário 08:00 – 01:00</p>	<p><b>Villa Chopp</b> R. da Constituição, 538 - Vila Mathias, Santos – SP – CEP 11070-011 Telefone: (13) 3221-2995 Horário 18:00 – 03:00</p>	<p><b>Subway</b> Av. Conselheiro Nébias, 297 - Vila Matias, Santos – SP - CEP 11015-003 Telefone: (13) 3321-4824 Horário 10:00 - 23:00</p>
<p><b>Café Bar Santos</b> R. D.Luisa Macuco, 15, Santos – SP – CEP 11015-060 Telefone: (13) 3232-8906</p>	<p><b>Restaurante Almeida</b> Av. D. Ana Costa, 1 – Gonzaga, Santos – SP – CEP 11060-001 Telefone: (13) 3232-7508 Horário: 06:00 – 02:00</p>	<p><b>Free Time</b> Av. Conselheiro Nébias, 332 - Vila Matias, Santos – SP – CEP 11015-002 Telefone: (13) 3234-8276 Horário: 07:30 – 00:00</p>
<p><b>Caracu</b> Avenida Senador Feijo, 413 - Vila Matias, Santos – SP – CEP 11015-501 Telefone: (13) 3235-1053 Horário: 06:30–00:00</p>	<p><b>Restaurante Vegetariano Capim Limão</b> R. Pres. Prudente de Moraes, 63 - Vila Matias, Santos – SP – CEP 11075-250 Telefone: (13) 3224-1037 Horário: 11:30–15:00</p>	<p><b>Sapora Restaurante</b> Av. Conselheiro Nébias, 802 - Vila Matias, Santos – SP – CEP 11045-002 Telefone: (13) 3288-3786</p>
<p><b>Tabasco Bar</b> R. Comendador Martins, 303, Santos – SP – CEP 11015-530</p>	<p><b>Pedra Baiana III</b> R. da Constituição, 609 - Vila Matias, Santos – SP CEP 11015-473 Telefone: (13) 3224-4933 Horário: 09:00–01:00</p>	<p><b>Restaurante Caiçara</b> Av. Ana Costa, 352 - Gonzaga, Santos – SP – CEP 11060-002 Telefone: (13) 3284-3535</p>
<p><b>Capitão Grill &amp; Pizza</b> R. Júlio Conceição, 166 – Encruzilhada, Santos – SP – CEP 11050-320 Telefone: (13) 3222-2259 Horário: 11:00–16:00/18:00–00:00</p>	<p><b>Água Doce Cachaçaria</b> Avenida Pinheiro Machado, 33 - Vila Mathias, Santos – SP – CEP 11075-001 Telefone: (13) 3223-2621 Horário: 18:00–01:00</p>	

## Patrocinadores

Ouro



Prata



## Apoiadores

### Apoio

**analítica**

**FundAg**  
FUNDAÇÃO DE APOIO À PESQUISA AGRÍCOLA

**SIPESP**

### Mídia de Apoio



### Assessoria



### Realização



**SECRETARIA DE  
AGRICULTURA E ABASTECIMENTO**



## PATROCÍNIO



## APOIO



## MÍDIA DE APOIO



## ORGANIZAÇÃO



## REALIZAÇÃO



SECRETARIA DE  
AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

