



PLANO DE PARCERIA INSTITUCIONAL

X SIMPÓSIO DE CONTROLE DE QUALIDADE DO PESCADO - X SIMCOPE



20 a 22 de maio 2026

1. IDENTIFICAÇÃO DO EVENTO

- a. Título: **X SIMPÓSIO DE CONTROLE DE QUALIDADE DO PESCADO – X SIMCOPE: Alimento Do Futuro - Pesca e Aquicultura Sustentáveis para a Segurança Alimentar**
- b. Local de Realização: Santos, SP, Brasil.
- c. Website do evento: <http://www.simcope.com.br/>
- d. Data de realização: 20 a 22 de maio de 2026
- e. Formato do evento: presencial

2. APRESENTAÇÃO

O SIMCOPE é um evento bienal originalmente proposto pela equipe técnica de Serviço Laboratorial em Tecnologia do Pescado (SLRTP) do Instituto de Pesca, órgão de pesquisa científica e tecnológica da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, para aproximar o setor produtivo da academia e para que a instituição fortalecesse o seu papel articulador, transformando-se em pouco tempo no principal evento técnico científico nacional na área de qualidade e tecnologia do pescado e contando sempre com participações notórias e internacionais.

Em 20 anos de existência, o SIMCOPE continua sendo o único evento brasileiro dedicado exclusivamente ao debate e à atualização sobre temas relativos à qualidade e tecnologia do pescado e explora as temáticas envolvendo toda a cadeia produtiva do pescado e o olhar da saúde única.

Os SIMCOPEs têm abordado questões relativas à inovação tecnológica, mercado, políticas públicas, onde as temáticas: inocuidade, segurança alimentar e sustentabilidade sempre estiveram presentes, visando uma vida longa ao agronegócio do peixe.

Além das palestras e debates, o SIMCOPE já promoveu cerca de **14** Eventos Paralelos com a participação de mais de **1.700** participantes do Brasil, América Latina, Caribe, EUA e Europa. Foram mais de **300** Trabalhos Científicos apresentados em forma de poster e, desde 2016 e-pôsteres, todos previamente analisados pela Comissão Científica composta por relatores das diversas áreas do conhecimento, todos com titulação de Doutor.

Para a sua 10ª edição está previsto a realização de um **Workshop sobre a inclusão do Pescado na Alimentação** - aberto ao público, visando elucidar e discutir alguns caminhos para a promoção do consumo de pescado no país, tendo em vista que no Brasil ainda temos um consumo per capita inferior ao indicado pela Organização Mundial da Saúde para a promoção da saúde. Também estão previstos dois minicursos, um abordando a temática de Controle de Qualidade do Pescado e o outro de Valorização dos Produtos Pesqueiros Artesanais e dois painéis: PAINEL 01: QUALIDADE E VALORIZAÇÃO DO PESCADO, que prevê a participação de diferentes expertises para falar da qualidade da água ao prato, ou seja, saúde única, normas, mercados e a cadeia de valor na garantia do alimento seguro, bem como, para a garantia da segurança alimentar. PAINEL 2: O FUTURO DA INDÚSTRIA DO PESCADO trará tendências de mercados e inovação para as indústrias, visando discutir soluções para os desafios atuais dos setores da Pesca e Aquicultura.

Vale ressaltar, que o evento não visa lucro, apenas a transferência de conhecimento, fomento ao consumo do pescado e impulsionar o desenvolvimento sustentável desta cadeia produtiva através da atualização e capacitação dos profissionais que compõem a mesma, entretanto é preciso não gerar prejuízo. Desse modo, temos conseguido tarifas diferenciadas pela fundação (FUNDAG), realizado parcerias institucionais para a realização do evento, concorrido a auxílios organização de evento via FAPESP e oferecemos um Plano de Parceria Institucional que será apresentado a seguir.

Venha fazer parte desta rede repleta de oportunidades!!!

3. PROGRAMAÇÃO PRELIMINAR

X SIMCOPE – Simpósio de Controle de Qualidade do Pescado: Alimento

Do Futuro - Pesca e Aquicultura Sustentáveis para a Segurança Alimentar

20 de maio de 2026



Local: Fundação Parque Tecnológico de Santos - R. Henrique

Porchat, 47 - Vila Nova, Santos - SP, 11013-510

9:00 h - **Credenciamento**

9:30 h - Boas-Vindas da Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo

10:00 h - Conferência de abertura

11:00 as 12:00 h – Homenagens e premiação de trabalhos.

12:00 as 13:00 h – **Almoço livre**

Workshop sobre Pescado e Alimentação (Aberto ao público)

13:00 h – O Pescado e a saúde – Dra. Jéssica Levy – Pescado para saúde (USP)

13:20 h - "Soberania alimentar e Justiça Azul: a contribuição da pesca de pequena escala" – Dra Ingrid Cabral – IP/APTA/SAA-SP

13:40 h – A participação do pescado na AE dos municípios da Baixada Santista – SP. – Dra. Sofia Barbosa – Coordenadora de Merenda Escola de Santos

14:00 h **Coffee-break**

14:20 h - O papel da gastronomia no desenvolvimento local sustentável - Dra. Michele Leiko Uemura – Universidade Católica de Santos

14:40 h - A importância da certificação sanitária do pescado e o papel da inspeção nos diferentes mercados – Dra. Ieda Dalla Pria Blanco - CDA/SAA-SP.

15:00 h – Caminhos para a valorização do pescado marinho proveniente da pesca artesanal – Dra. Caroline Fassina - FPTS

15:20 h – Principais políticas locais voltadas ao oceano e a valorização das comunidades pesqueiras. – Fabio Tatsubo - Diretor do Departamento de Política dos ODS, Prefeitura Municipal de Santos

15:40 h - **Mesa redonda** Caminhos possíveis para a maior inclusão do pescado na alimentação - coord. Erika Furlan (IP)

16:00 h – **Encerramento**

21 de maio de 2026  Local: SESC SANTOS R. Conselheiro Ribas, 136 - Aparecida, Santos - SP, 11040-900	
Horário	TEMA
9:30 – 12:30h	MINICURSO 01 - Controle de qualidade de pescado: aplicação de técnicas espectroscópicas para avaliação muscular e estimativa de vida útil - Palestrante: Dra Isabel Sánchez Alonso (ICTAN-CSIC/Madri) – Coordenação: Dra Erika Furlan (IP/APTA/SAA-SP).
	MINICURSO 02 – Certificação sanitária e valorização dos produtos pesqueiros artesanais – Palestrante: CDA-SAA-SP e Dra. Sarah de Oliveira (Lex Experts) – Coordenação.
12:30-14:00h	Almoço livre
PAINEL 01: QUALIDADE E VALORAÇÃO DO PESCADO	
14:00 - 14:30h	APPCC x Recall: onde a ferramenta falha? – Dra. Sarah de Oliveira (Lex Experts)
14:30 – 15:00h	O frescor tem seu valor. - Sr. José Luis R.Vargas. (DIP/SNPI/MPA)
15:00 – 15:30h	Da água ao prato: a biossegurança como pilar da qualidade e da competitividade do pescado brasileiro – Sr. Francisco Medeiros (Peixes BR)
15:30 – 16:00h	Apresentação dos trabalhos – Coord. Dra. Juliana Galvão – ESALQ/USP. com Apresentação de speech de 5 min – 1º lugar .
16:00 – 16:30h	Coffee break
16:30 -17:00h	Experiência espanhola na valorização dos produtos pesqueiros – Palestrante: Dra. Ailén Alemán Pérez (ICTAN-CSIC/Madri)
17:00 – 17:30h	MESA REDONDA - Mediadora: Dra. Erika Furlan (Instituto de Pesca/Apta/SAA-SP)

22 de maio de 2026  Local: SESC SANTOS R. Conselheiro Ribas, 136 - Aparecida, Santos - SP, 11040-900	
Horário	TEMA
9:30 – 12:30h	MINICURSO 01 - Controle de qualidade de pescado: aplicação de técnicas espectroscópicas para avaliação muscular e estimativa de vida útil – Palestrante: Isabel Sánchez Alonso (ICTAN-CSIC/Madri) - Coordenação: Dra. Erika Furlan (IP/APTA/SAA-SP).
	MINICURSO 02 - Certificação sanitária e valorização dos produtos pesqueiros artesanais – Palestrante: CDA-SAA-SP e Dra. Sarah de Oliveira (Lex Experts) - Coordenação.
12:30 -14:00h	Almoço livre
PAINEL 02: O FUTURO DA INDÚSTRIA DO PESCADO	
14:00:14:30 h	O Papel dos Aditivos na Competitividade da Indústria: os impactos da IN 211/2023 – Sr. Estevam Martins e Sra. Geraldine Coelho – (SINDIPI)
14:30 – 15:00 h	Embalagens Digitais: ferramenta de rastreio e comunicação com o consumidor - Dra Mirella Romanelli (LCA/ESALQ/USP)
15:00 – 15:30 h	Contaminantes químicos em pescado: a importância da comunicação responsável – Dr. Camilo Dias Seabra Pereira (UNIFESP - Instituto do Mar - Campus Baixada Santista)
15:30 – 16:00 h	Apresentação de trabalhos – Orientação sobre apresentação de pôsteres - Coord. Dra Erika Furlan (IPesca/Apta/SAA-SP).
16:00 – 16:30 h	Coffee break
16:30 - 17:00 h	Rastreabilidade digital: transparência para a cadeia produtiva do pescado – Dr. Anderson Luís Alves (Embrapa Agricultura Digital)
16:30 - 17:00 h	Indústria do Pescado 2030: Desafios e Oportunidades - Ricardo Torres (Jornalista e Cofundador da Seafood Brasil)
17:00 – 17:30 h	MESA REDONDA – Mediadora: Dra. Juliana Galvão (ESALQ/USP)
18:00 h	ENCERRAMENTO

4. PÚBLICO-ALVO

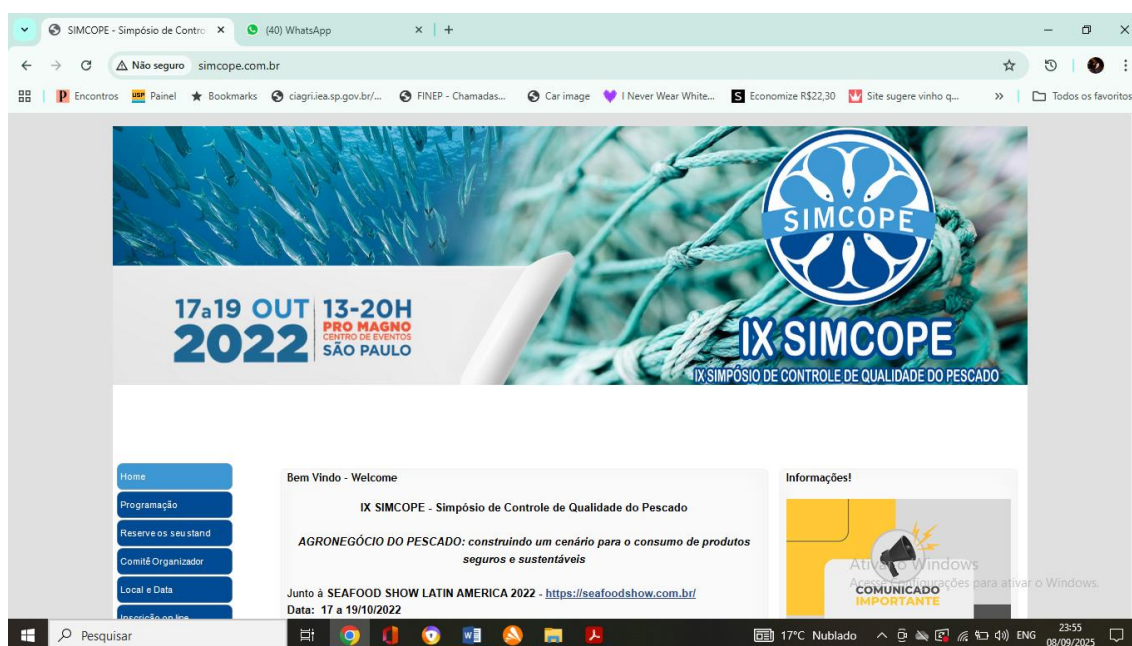
O público participante dos SIMCOPEs constitui em média 100 congressistas em cada edição, oriundos de diversos estados da federação. Normalmente, constituído por 50% de profissionais (indústrias de alimentos, áreas de produção, distribuição e controle de qualidade), especialistas de outras instituições de pesquisa e universidades, agentes de órgãos de fiscalização e vigilância sanitária, representantes de organizações nacionais e internacionais e 50% estudantes de graduação e pós-graduação oriundos de universidades públicas e privadas do Brasil e exterior.

5. ACESSIBILIDADE, INCLUSÃO SOCIAL E SUSTENTABILIDADE.

O SIMCOPE foi um evento pioneiro na apresentação de pôsteres no formato digital, reduzindo a produção de resíduos e sempre busca prover brindes recicláveis, tais como, canecas ou garrafas aos participantes, visando minimizar o uso de descartáveis durante o evento. Para esta 10ª. edição buscamos um local com acessibilidade nas distintas áreas, como rampa, elevadores e áreas para cadeirantes no auditório e sala de treinamento. O evento também prevê trazer luz à importância do trabalho feminino para a cadeia de valor do pescado através de palestras que integram o Workshop de inclusão do Pescado na Alimentação e o Painel 1: QUALIDADE E VALORAÇÃO DO PESCADO.

6. PLANO DE DIVULGAÇÃO

O SIMCOPE sempre busca ampla divulgação através do site do Instituto de Pesca (www.pesca.sp.gov.br) e pelo website próprio www.simcope.com.br (Figura 1). Nesta 10ª. edição o site oficial da ESALQ/USP e a Seção de Cultura e Extensão da instituição também participarão da divulgação do evento para os diferentes públicos.



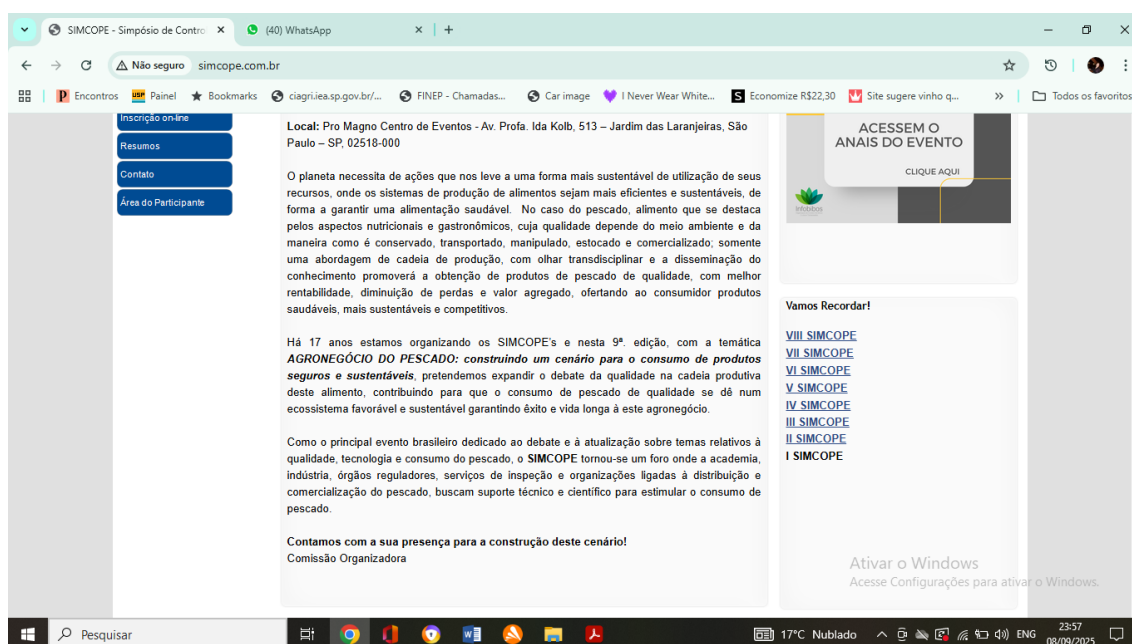


Figura 1 – Site do evento. www.simcope.com.br

Além disto, diversos sites e revistas colaboraram na divulgação do IX SIMCOPE: Red Panamericana de Inspección, Control de Calidad y Tecnología de Productos Pesqueros (Redpan) - entidade intergovernamental que abrange toda a América Latina e Caribe; Boletim “The Fish Inspector”; Plataforma de conteúdo Seafood Brasil, com matérias e chamadas na revista impressa, no anuário e através de inserções em seu Newsletter eletrônico; Revista Panorama da Aquicultura; Funpage SIMCOPE no facebook; Instagram da Seafood Brasil; Instagram do SIMCOPE; Instagram do GETEP, Instagram ESALQ/USP, websites da revista Higiene Alimentar; da Fundação de Apoio à Pesquisa Agrícola – FUNDAG; Página Rural; Panorama da Aquicultura e da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo; LinkedIn da coordenadora do evento e institucional, entre outros.

Também são enviados e-mail marketing institucional em 3 momentos para uma *mailing-list* de aproximadamente 3000 contatos, além dos newsletters da Revista Seafood Brasil com periodicidade quinzenal. Ainda, o GETEP– Grupo de Estudos e Extensão em Inovação Tecnológica do Pescado da ESALQ/USP é parceiro do X SIMCOPE e apoiará ativamente na divulgação do evento, bem como, elaborando conteúdos pré e pós-evento para o alcance de públicos diversos. As redes sociais do GETEP através do Projeto intitulado Ciência para todos leva informação através de *posts*, conteúdos e vídeos para o consumidor e sociedade em geral, pautada em ciência.

8. PLANO DE PARCERIA INSTITUCIONAL

Dentre as várias boas razões para associar sua logomarca ao **SIMCOPE**, destacamos:

- ✓ O evento é o principal evento **nacional** na área de Qualidade do Pescado, estendendo-se para países da América Latina e Caribe.
- ✓ Durante o evento, o patrocinador terá a oportunidade de demonstrar os seus diferentes produtos e potencializar a imagem de sua **marca** no setor.

- ✓ O patrocinador irá associar sua marca a um evento de **qualidade** organizado por empresas e instituições governamentais e privadas com credibilidade no setor.
- ✓ Sua marca pode ser evidenciada no **site** exclusivo do evento, onde permanecerá por dois anos.
- ✓ Durante a realização do evento sua logomarca estará visível em banner ou painel de boas-vindas, posicionado na entrada do evento e banner no palco do auditório principal.

Abaixo seguem as informações e benefícios de cada CATEGORIA para a escolha daquela que melhor se adequa à sua necessidade.

COTEGORIA	BENEFÍCIO	CUSTO (R\$)
Bronze	Logo no Banner de patrocinadores Logo no Site do SIMCOPE Logo no Folder eletrônico Logo no Programa e Anais Folder da empresa nas pastas dos participantes	8.000,00
Prata	Todos os itens da Cota Bronze Banner da empresa na entrada do evento e área de credenciamento (fornecido pela empresa patrocinadora). Exposição da logomarca no auditório principal. Uma inscrição gratuita no SIMCOPE – Inclui uma inscrição gratuita em um minicurso de sua escolha	10.000,00
Ouro	Todos os itens da Cota Bronze e Prata Duas inscrições gratuitas no SIMCOPE - inclui duas inscrições gratuitas em minicursos de sua escolha Exposição de peça publicitária de no máximo 1 min. de duração (a ser fornecida pela empresa patrocinadora) no auditório principal	15.000,00
Diamante	Todos os itens da Cota Bronze, Prata e Ouro Speech de 5 minutos sobre inovação em qualidade	20.000,00

Além destes benefícios, há o *mailing list* e a divulgação por demanda espontânea e induzida nos vários canais de comunicação. Esclarecemos que o Patrocínio será efetivado através de contrato firmado entre a empresa e a Fundação de Apoio à Pesquisa Agrícola – FUNDAG (www.fundag.br), nossa parceira na realização dos SIMCOPE's.

Para obter mais detalhes sobre o evento e como efetivar sua Parceria, entre em contato com Érika através do e-mail: erika.furlan@sp.gov.br

Erika Fabiane Furlan
Comissão Organizadora
Coordenadora geral do X SIMCOPE