

2026



MANIFESTO PESCADO E ALIMENTAÇÃO

Construído coletivamente
durante o Workshop sobre
Pescado e Alimentação,
no SIMCOPE 2026

Apresentação

O **Workshop sobre Pescado e Alimentação** do Simpósio de Controle de Qualidade do Pescado - SIMCOPE reuniu pesquisadores, gestores públicos, profissionais da saúde, representantes da pesca, da gastronomia, da alimentação escolar e da sociedade civil para discutir o papel do pescado na promoção da saúde, da sustentabilidade e da segurança alimentar.

Ao longo das discussões, tornou-se evidente que ampliar a presença do pescado na alimentação da população brasileira exige integração entre ciência, políticas públicas, educação alimentar, valorização da pesca e fortalecimento das cadeias sustentáveis de produção e abastecimento.

Este manifesto nasce como um documento coletivo de reflexão, compromisso e mobilização.





X SIMCOPE

SIMPÓSIO DE CONTROLE DE QUALIDADE DO PESCADO

Alimento do Futuro: Pesca e Aquicultura Sustentáveis para a Segurança Alimentar

O SIMCOPE

O SIMCOPE é um evento bienal realizado pela equipe técnica do Serviço Laboratorial em Tecnologia do Pescado (SLRTP) do Instituto de Pesca, órgão de pesquisa científica e tecnológica vinculado à Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

Ao longo de seus 20 anos de história, o SIMCOPE consolidou-se como o principal evento brasileiro voltado exclusivamente ao debate técnico-científico sobre qualidade do pescado, reunindo pesquisadores, profissionais, estudantes, representantes do setor produtivo, gestores públicos e instituições ligadas à cadeia aquícola e pesqueira.

Com uma abordagem alinhada ao conceito de Saúde Única, o evento promove discussões integradas sobre qualidade, inocuidade, segurança alimentar, sustentabilidade, inovação tecnológica, mercado e políticas públicas, temas fundamentais para o fortalecimento e a competitividade dos agronegócios do pescado no Brasil.

O SIMCOPE

A 10ª edição do SIMCOPE reafirma esse compromisso ao ampliar o diálogo entre ciência, alimentação, sustentabilidade e sociedade, promovendo uma programação voltada à construção de soluções e estratégias para o futuro da cadeia do pescado.

Mais do que um evento técnico-científico, o SIMCOPE é um espaço de construção coletiva, integração entre setores e fortalecimento de redes capazes de transformar conhecimento em impacto social, alimentar e ambiental.



WORKSHOP



PESCADO E ALIMENTAÇÃO

Como parte da programação da 10ª edição do SIMCOPE, o **Workshop sobre Pescado e Alimentação** foi realizado como uma atividade aberta ao público dedicada à discussão do papel do pescado na promoção da saúde, da segurança alimentar e nutricional, da sustentabilidade e do desenvolvimento local.

O Workshop reuniu pesquisadores, gestores públicos, profissionais da alimentação, representantes da pesca, da gastronomia, da academia e da sociedade civil em um espaço interdisciplinar de diálogo e construção coletiva sobre os desafios e possibilidades para ampliar a inclusão do pescado na alimentação da população brasileira.

Ao longo do encontro, diferentes perspectivas foram apresentadas, conectando temas relacionados à saúde pública, alimentação escolar, soberania alimentar, pesca artesanal, certificação sanitária, gastronomia sustentável, valorização territorial e Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS).

O Pescado e a Saúde

Dra. Jéssica Levy - Coordenadora do GT COMPESCA – Alimentação Infantil

A apresentação “O Pescado e a Saúde” discutiu o papel do pescado como alimento estratégico para a promoção da saúde ao longo da vida, destacando sua importância nutricional, seus compostos bioativos e sua contribuição para padrões alimentares mais saudáveis e sustentáveis. A palestra apresentou o pescado como uma matriz alimentar complexa, composta por proteínas de alto valor biológico, boa digestibilidade, aminoácidos essenciais, vitaminas e minerais importantes para diferentes fases da vida, incluindo vitamina D, vitamina B12, selênio, iodo, magnésio e cálcio.

Também foi ressaltado que a composição nutricional do pescado pode variar conforme fatores como espécie, forma de obtenção, alimentação, posição trófica, idade, sexo e tamanho. A discussão destacou ainda os múltiplos benefícios associados ao consumo regular de pescado, incluindo contribuições para o desenvolvimento neurológico infantil, saúde cerebral, saúde cardiovascular, desenvolvimento da visão, formação muscular, saúde vascular e modulação de processos inflamatórios.

Foram apresentados efeitos associados à redução do risco de doenças cardiovasculares, derrames, arritmias cardíacas e sintomas relacionados a processos inflamatórios, além de possíveis benefícios para saúde ocular, pulmonar, intestinal e integridade da pele. A palestra também abordou o pescado dentro da perspectiva dos padrões alimentares saudáveis e das recomendações alimentares internacionais, reforçando sua presença em modelos alimentares reconhecidos mundialmente, como a dieta mediterrânea e a DASH Diet, associados à promoção da saúde e prevenção de doenças crônicas.

Foi discutido ainda que avaliações conduzidas pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) e pela Organização Mundial da Saúde (OMS) reconhecem a contribuição do pescado para a saúde materna, desenvolvimento infantil, prevenção de doenças crônicas e envelhecimento saudável.

No contexto brasileiro, destacou-se que o consumo de pescado é recomendado em documentos oficiais como o Guia Alimentar para a População Brasileira e o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos, reforçando a valorização de alimentos in natura e da diversidade alimentar. A apresentação também trouxe reflexões sobre alimentação para além da suplementação nutricional, enfatizando que nenhuma cápsula é capaz de reproduzir a experiência alimentar, cultural e sensorial de uma refeição com pescado.

Além disso, foram apresentadas iniciativas de pesquisa, extensão e comunicação científica desenvolvidas pelo Núcleo de Pesquisas Pescado para Saúde, cuja missão é promover o consumo de pescado e produtos de aquicultura como alternativas saudáveis às carnes vermelhas, processadas e ultraprocessadas, contribuindo para prevenção da obesidade e doenças cardiovasculares no Brasil.

A palestra reforçou que ampliar a presença do pescado na alimentação da população brasileira representa não apenas uma estratégia nutricional, mas também uma oportunidade de fortalecimento da saúde pública, da educação alimentar e de sistemas alimentares mais saudáveis e sustentáveis.



Soberania alimentar e Justiça Azul: a contribuição da pesca de pequena escala

Dra. Ingrid Cabral – Pesquisadora científica IP/APTA/SAA-SP

A apresentação sobre pesca artesanal, soberania alimentar e justiça azul destacou o papel fundamental da pesca artesanal na segurança alimentar, na geração de renda, na preservação de conhecimentos tradicionais e na manutenção da vida comunitária em territórios costeiros e estuarinos. Foi ressaltado que a pesca artesanal vai muito além da produção de alimento, representando cultura, territorialidade, manejo tradicional, vínculos sociais e formas históricas de relação entre comunidades e ambientes aquáticos. Com base na Lei nº 11.959, de 29 de junho de 2009, discutiu-se a definição de pesca artesanal e sua relação direta com a soberania alimentar, entendida como o direito dos povos ao acesso a alimentos saudáveis, culturalmente apropriados e produzidos por métodos sustentáveis, além do direito de definir seus próprios sistemas alimentares. A palestra também trouxe reflexões sobre os conceitos de economia azul e justiça azul, discutindo como determinadas estratégias contemporâneas de desenvolvimento oceânico podem reproduzir desigualdades e conflitos territoriais, invisibilizando populações tradicionais e comunidades pesqueiras artesanais. A perspectiva da justiça azul propõe justamente refletir sobre quem ganha, quem perde e quem permanece invisibilizado nesses processos. Entre as contribuições da pesca artesanal destacadas durante a discussão, ressaltou-se que o sustento de uma em cada doze pessoas no mundo depende, ao menos em parte, da pesca artesanal, sendo quase metade delas mulheres, além de a atividade representar aproximadamente 44% do valor econômico desembarcado da pesca. No Brasil, mais de 90% dos trabalhadores da pesca extrativa atuam na pesca artesanal. Também foi enfatizado que a pesca de subsistência, embora prevista na legislação, possui baixa visibilidade e pouco monitoramento nas políticas públicas. Aspectos como conhecimento tradicional, territorialidade, manejo comunitário, fortalecimento da colaboração social e redução da pobreza foram apontados como elementos centrais da atividade pesqueira artesanal. A apresentação trouxe ainda a experiência do programa Valoriza Pesca, desenvolvido desde 2022, voltado à caracterização e valorização da pesca artesanal em seis cidades da Baixada Santista. Ao abordar a insegurança alimentar, foram apresentados dados da Fundação SEADE (2023), que posicionam a Baixada Santista entre as regiões com piores indicadores do estado de São Paulo. Nesse contexto, destacou-se o papel social de práticas tradicionais como o arrasto de praia, realizado em regime de colaboração comunitária e frequentemente utilizado para distribuição de pescado de baixo valor comercial entre famílias em situação de vulnerabilidade. Também foi ressaltada a grande diversidade de recursos pesqueiros presentes na região, com mais de 80 recursos de valor comercial na área costeira e dezenas de espécies associadas às áreas estuarinas e de manguezal, evidenciando a importância do pescado tanto para geração de renda quanto para segurança alimentar, além de seu vínculo afetivo, econômico e cultural com as comunidades locais. Entre os principais entraves apontados para o fortalecimento da pesca artesanal estão as dificuldades relacionadas à legislação sanitária, o acesso limitado às políticas públicas, a insuficiência de infraestrutura e os impactos ambientais sobre os territórios pesqueiros. Foram destacados os efeitos da poluição, contaminação ambiental, dragagens e desastres ambientais sobre a atividade pesqueira, incluindo redução das capturas, perda da qualidade do pescado, prejuízos à comercialização e comprometimento da integridade dos territórios tradicionais de pesca.

Como caminhos possíveis para superação desses desafios, foram defendidos o fortalecimento da governança territorial e a construção de um arcabouço sanitário mais adequado às realidades do setor artesanal. A apresentação foi encerrada com a reflexão de que, sem justiça azul, a tendência é o aprofundamento das desigualdades e o comprometimento das contribuições da pesca artesanal para a soberania alimentar.



A participação do pescado na alimentação escolar dos municípios da Baixada Santista – SP

Dra. Sofia Barbosa - Coordenadora de Merenda Escolar de Santos

A apresentação sobre a participação do pescado na alimentação escolar nos municípios da Baixada Santista trouxe um panorama das experiências, desafios e possibilidades para ampliação da oferta de pescado nas redes públicas de ensino da região. Foi destacado que os nove municípios da Baixada Santista atendem, juntos, aproximadamente 233 mil alunos, representando um importante espaço estratégico para promoção da alimentação saudável e formação de hábitos alimentares desde a infância. Entre os municípios, Santos, São Vicente e Praia Grande concentram o maior número de estudantes da rede pública. Em Santos, por exemplo, são distribuídos semanalmente cerca de 25 mil quilos de arroz e 18 mil quilos de carnes em geral, evidenciando a dimensão e a complexidade da alimentação escolar no município.

A apresentação destacou ainda diferenças entre os modelos de oferta alimentar das cidades da região. Santos fornece no mínimo duas refeições diárias aos estudantes, enquanto São Vicente oferece uma refeição principal. Praia Grande apresenta um modelo de cardápio semelhante ao de Santos. No caso específico do pescado, Santos foi apresentada como referência nacional na inclusão do alimento na alimentação escolar.

O município oferece filé de tilápia e sardinha quinzenalmente, distribuindo aproximadamente 2.600 quilos de pescado a cada oferta. Em 2023, foram adquiridos cerca de 24 mil quilos de tilápia, número ampliado para aproximadamente 26 mil quilos em 2024 devido ao aumento do número de estudantes em período integral nas escolas municipais.

Também foi ressaltado que Santos se tornou reconhecida como a primeira cidade brasileira a banir a comercialização e o consumo de cação na alimentação escolar, além de desenvolver iniciativas pedagógicas relacionadas à temática oceânica, incluindo uma disciplina curricular voltada à educação sobre o oceano. Em Praia Grande, são ofertados filé de tilápia e tilápia moída, com frequência aproximada de uma vez ao mês para cada apresentação, havendo expectativa de ampliação da oferta a partir de novos processos licitatórios em andamento. Em São Vicente, o pescado ainda é servido apenas em ocasiões especiais ou datas comemorativas. Já Guarujá oferece tilápia e pescada, enquanto Bertioga utiliza pangasius uma vez ao mês na alimentação escolar.

A apresentação também trouxe dados de pesquisa do FNDE sobre o uso do pescado na alimentação escolar brasileira, mostrando que a tilápia em forma de filé é o pescado mais frequentemente utilizado nas escolas, seguida por sardinha e atum enlatados. Em terceiro lugar aparece o cação, evidenciando a permanência de desafios relacionados à escolha das espécies utilizadas na alimentação escolar.

Entre as principais dificuldades apontadas para ampliação da inclusão do pescado nos cardápios escolares destacaram-se a presença de espinhas, que impacta a aceitação e a segurança alimentar das crianças, e o custo elevado do pescado, frequentemente considerado a proteína de maior valor financeiro nos cardápios institucionais. Apesar dos desafios, a discussão reforçou o potencial estratégico da alimentação escolar como ferramenta de educação alimentar e nutricional, valorização do pescado e promoção da saúde pública.



O papel da gastronomia no desenvolvimento local sustentável

Maísa Campos Levy - Chef-proprietária da Casa 147

A apresentação sobre o papel da gastronomia no desenvolvimento local sustentável destacou a alimentação como expressão de cultura, identidade territorial e valorização dos sistemas alimentares locais. A partir da trajetória profissional de Maísa Campos Levy, da Casa 147, foram discutidas as conexões entre gastronomia, território, memória alimentar e fortalecimento das economias locais.

A palestra abordou como a gastronomia pode atuar como ferramenta estratégica para promoção do consumo de pescado, valorização de produtores locais, fortalecimento da cultura alimentar e estímulo ao desenvolvimento sustentável. Foi ressaltado que o alimento vai além de sua função nutricional, carregando histórias, tradições, pertencimento e relações sociais construídas nos territórios.

Nesse contexto, o pescado foi apresentado não apenas como ingrediente, mas como patrimônio cultural e elemento capaz de conectar comunidades, turismo, sustentabilidade e identidade regional. A discussão também trouxe reflexões sobre a importância de aproximar consumidores da origem dos alimentos, fortalecendo relações mais conscientes entre produção, preparo e consumo. Destacou-se ainda o potencial da gastronomia para ampliar a aceitação do pescado, diversificar preparações culinárias e contribuir para a construção de hábitos alimentares mais saudáveis e sustentáveis.

A valorização de ingredientes locais, da sazonalidade, das comunidades pesqueiras e das tradições culinárias foi apresentada como estratégia capaz de gerar impacto econômico, cultural e social positivo nos territórios costeiros.

Além disso, a palestra reforçou que iniciativas gastronômicas conectadas ao desenvolvimento local podem contribuir para geração de renda, fortalecimento da economia criativa, promoção do turismo e valorização dos sistemas alimentares regionais.

A discussão dialogou diretamente com perspectivas contemporâneas sobre alimentação, sustentabilidade e cultura alimentar, que reconhecem os sistemas alimentares como fenômenos sociais complexos, interligados à saúde, ao meio ambiente, à economia e às dinâmicas culturais.



A importância da certificação sanitária do pescado e o papel da inspeção nos diferentes mercados

Dra. Ieda dalla Pria Blanco - Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura de SP

A apresentação sobre a importância da certificação sanitária do pescado e o papel da inspeção nos diferentes mercados destacou a rastreabilidade e a segurança do pescado desde o cultivo até a mesa do consumidor. Foi enfatizado que a garantia da qualidade sanitária depende de uma cadeia organizada e fiscalizada em diferentes etapas da produção, transporte e comercialização.

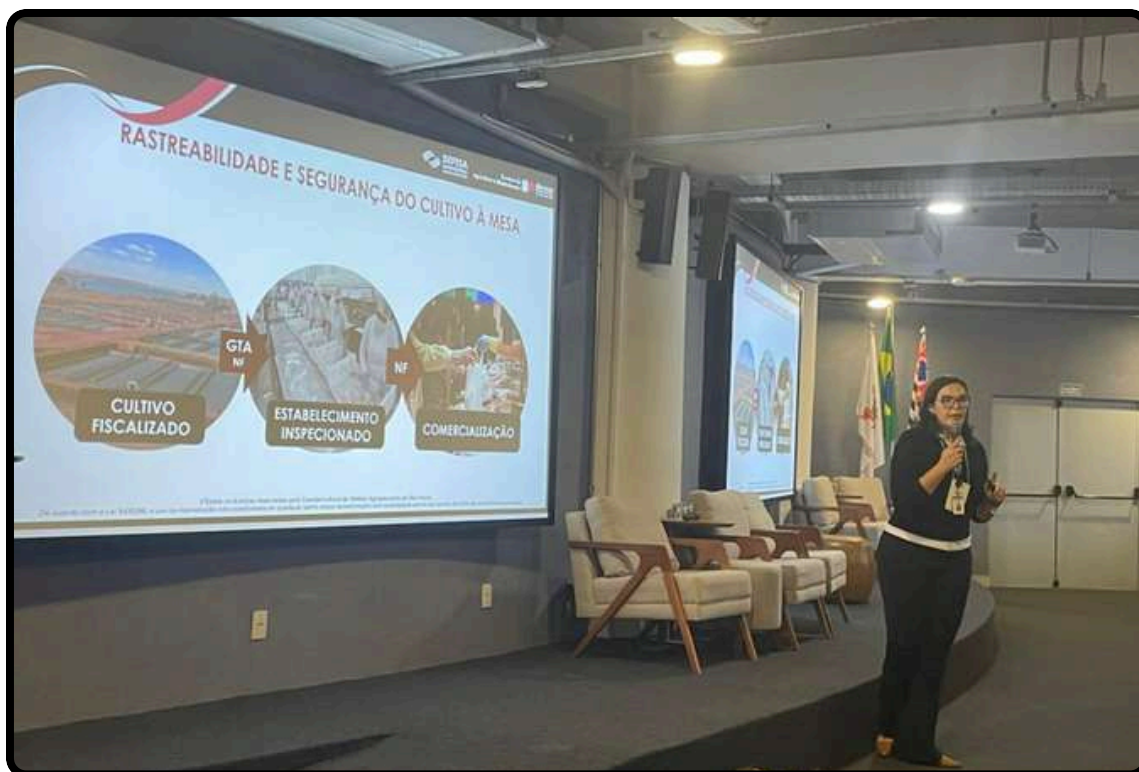
No caso do pescado proveniente da aquicultura, foi ressaltada a importância do cultivo fiscalizado, associado à emissão de documentos como a Guia de Trânsito Animal (GTA) e a Nota Fiscal (NF), assegurando origem, controle sanitário e legalidade da produção.

Também foi discutida a relevância dos estabelecimentos inspecionados e devidamente regularizados para garantir segurança alimentar, rastreabilidade e conformidade legal ao longo de toda a cadeia de comercialização.

A apresentação reforçou que a certificação sanitária não deve ser compreendida apenas como exigência burocrática, mas como ferramenta estratégica para proteção da saúde pública, valorização do pescado e fortalecimento econômico dos produtores. Nesse contexto, destacou-se a necessidade de fomentar e ampliar o acesso dos pequenos produtores aos serviços de inspeção, permitindo sua inserção em mercados formais e institucionais.

Entre os principais benefícios associados à regularização sanitária foram mencionados a conformidade legal, a padronização dos produtos, a prevenção de riscos à saúde, o fortalecimento da confiança do consumidor e o diferencial competitivo nos diferentes mercados. Foi ressaltado que elementos como cadastro regularizado, emissão de GTA e presença do selo de inspeção são fundamentais para assegurar a procedência e a qualidade do pescado ofertado à população.

A apresentação também destacou iniciativas locais voltadas ao fortalecimento da inspeção sanitária, como o avanço do município de Mongaguá na estruturação de seu próprio serviço de inspeção, representando um passo importante para valorização da produção local, fortalecimento da cadeia produtiva e ampliação do acesso ao pescado seguro e regularizado.



Caminhos para a valorização do pescado marinho proveniente da pesca artesanal

Dra. Caroline Fassina - Gerente de Projetos na FPTS

A apresentação sobre caminhos para a valorização do pescado marinho proveniente da pesca artesanal trouxe reflexões sobre pertencimento, território, memória, comunicação e reconhecimento social das comunidades pesqueiras.

A partir de experiências desenvolvidas no Parque Tecnológico de Santos e de iniciativas voltadas às populações costeiras, a discussão destacou que valorizar o pescado artesanal significa também valorizar as pessoas, os territórios, os modos de vida e os conhecimentos tradicionais associados à pesca. A palestra apresentou projetos voltados à ampliação da visibilidade das comunidades pesqueiras artesanais e de suas narrativas, incluindo a iniciativa “Vozes do Mar”, desenvolvida junto a mulheres da pesca artesanal costeira no Brasil.

O projeto busca compreender os desafios enfrentados pelas mulheres da pesca e os impactos das mudanças climáticas sobre suas atividades, criando espaços de escuta, articulação e fortalecimento de redes comunitárias.



O mini documentário “Vozes do Mar” foi apresentado como uma ferramenta de sensibilização social capaz de dar visibilidade às vozes de mulheres que pescam, comercializam e preparam o pescado ao longo do litoral brasileiro, revelando histórias frequentemente invisibilizadas nos debates sobre pesca, sustentabilidade e desenvolvimento costeiro.

A apresentação também destacou pesquisas relacionadas às mudanças climáticas e seus impactos sobre comunidades pesqueiras artesanais, especialmente sobre mulheres da pesca, evidenciando como desigualdades sociais, vulnerabilidade climática e invisibilidade política afetam esses territórios.

Foram discutidas ainda perspectivas de valorização decolonial dos territórios pesqueiros e das comunidades tradicionais afetadas por desastres ambientais, como o derramamento de óleo ocorrido no litoral brasileiro em 2019, ressaltando a importância de reconhecer os impactos sociais, culturais e econômicos desses eventos sobre os modos de vida ligados ao mar.

A apresentação reforçou que fortalecer a pesca artesanal exige não apenas estratégias econômicas e produtivas, mas também ações de comunicação, memória, participação social, fortalecimento comunitário e valorização cultural.

Nesse contexto, o pescado artesanal foi apresentado como um alimento que carrega identidade territorial, conhecimento tradicional, vínculos afetivos e patrimônio cultural, conectando alimentação, sustentabilidade, justiça social e desenvolvimento local.

ODS na Gestão Pública

**Sr. Fabio Tatsubo - Diretor do Departamento de Política dos ODS
Prefeitura Municipal de Santos**

A apresentação sobre os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) na gestão pública trouxe reflexões sobre o papel das políticas públicas integradas na construção de cidades mais sustentáveis, inclusivas e resilientes.

A discussão destacou os ODS como instrumentos estratégicos para orientar ações governamentais voltadas à alimentação, sustentabilidade, desenvolvimento social, saúde pública e justiça territorial, reforçando a importância de incorporar essas diretrizes às políticas municipais e às decisões relacionadas aos sistemas alimentares.

Foi ressaltado que os desafios contemporâneos ligados à alimentação, à desigualdade social, à pobreza, às mudanças climáticas e à sustentabilidade exigem abordagens intersetoriais e colaborativas, capazes de conectar diferentes áreas da gestão pública. Nesse contexto, a alimentação foi apresentada como tema transversal aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável, especialmente em relação à erradicação da fome, promoção da saúde, redução das desigualdades, proteção dos ecossistemas e fortalecimento das economias locais.

A apresentação também destacou a importância de reconhecer o pescado como alimento estratégico dentro das agendas de sustentabilidade e segurança alimentar, considerando seu potencial de contribuição para sistemas alimentares mais saudáveis e sustentáveis.

Foram discutidas possibilidades de integração entre políticas públicas, alimentação escolar, pesca artesanal, desenvolvimento territorial e valorização das cadeias produtivas locais, alinhadas aos princípios da Agenda 2030.

A reflexão reforçou ainda que a implementação efetiva dos ODS depende da participação social, da articulação entre setores e da construção de estratégias coletivas capazes de transformar conhecimento técnico em ações concretas para os territórios.

Nesse sentido, o fortalecimento do diálogo entre gestão pública, ciência, comunidades, setor produtivo e sociedade civil foi apontado como elemento essencial para construção de políticas alimentares mais integradas, sustentáveis e socialmente justas.



MESA REDONDA

Caminhos possíveis para a maior inclusão do pescado na alimentação



Coordenação

Dra. Erika Furlan – IP/APTA/SAA-SP

Dra. Jéssica Levy – GT COMPECA – Alimentação Infantil

Participantes

Dra. Caroline Fassina

Dra. Erika Furlan

Sr. Fabio Tatsubo

Dra. Jéssica Levy

Dra. Ieda dalla Pria Blanco

Dra. Ingrid Cabral

Dra. Sofia Barbosa

Mesa Redonda

Caminhos possíveis para a maior inclusão do pescado na alimentação

Encerrando o workshop, a mesa redonda promoveu um espaço de integração entre palestrantes, gestores públicos, pesquisadores, profissionais da alimentação, representantes da pesca, da gastronomia e o público presente, estimulando reflexões sobre estratégias, desafios e oportunidades para ampliar a presença do pescado na alimentação da população brasileira.

A discussão conectou temas relacionados à saúde pública, alimentação escolar, pesca artesanal, soberania alimentar, sustentabilidade, gastronomia, segurança sanitária e desenvolvimento territorial, consolidando consensos, desafios e possibilidades de atuação conjunta entre diferentes setores da sociedade.

Ao longo do debate, foi ressaltado que os desafios relacionados à inclusão do pescado na alimentação são complexos e multifatoriais, envolvendo questões culturais, econômicas, sanitárias, logísticas, ambientais, educacionais e políticas. Nesse contexto, destacou-se que problemas complexos exigem soluções igualmente complexas, intersetoriais e construídas de forma coletiva. Foi discutido que ampliar o consumo de pescado não depende apenas do aumento da oferta do alimento, mas também do fortalecimento das políticas públicas, da valorização da pesca artesanal, da melhoria da infraestrutura, da educação alimentar e nutricional, da comunicação científica acessível, da formação profissional, da gastronomia, da segurança sanitária e do fortalecimento das cadeias locais de produção e abastecimento.

A mesa também trouxe reflexões sobre a necessidade de construção de redes colaborativas capazes de conectar universidade, gestão pública, setor produtivo, comunidades pesqueiras, profissionais da alimentação, escolas, iniciativas sociais e sociedade civil. Foi reforçado que nenhum setor, isoladamente, conseguirá enfrentar os desafios relacionados aos sistemas alimentares e à valorização do pescado.

Entre os principais pontos discutidos estiveram:

- a importância da alimentação escolar como espaço estratégico de transformação alimentar;
- a necessidade de valorização das comunidades pesqueiras artesanais e de seus territórios;
- os desafios relacionados à inspeção sanitária e à regularização da produção;
- o fortalecimento da comunicação e da educação alimentar;
- o papel da gastronomia na aproximação entre consumidores e territórios;
- a necessidade de integrar sustentabilidade, saúde pública e desenvolvimento local;
- a importância de construir políticas públicas conectadas à realidade dos territórios costeiros.

Também foram discutidas questões relacionadas à acessibilidade do pescado, à aceitação alimentar, ao custo do produto, à presença de espinhas, às dificuldades logísticas e à necessidade de fortalecimento de estratégias de abastecimento local e compras institucionais.

Como encaminhamento coletivo, destacou-se a importância de fortalecer o trabalho em rede, ampliar o diálogo entre diferentes áreas do conhecimento e construir estratégias permanentes de cooperação capazes de transformar conhecimento científico em ações concretas voltadas à promoção do pescado na alimentação da população brasileira.

A mesa redonda consolidou a percepção de que o pescado deve ser compreendido não apenas como alimento, mas como elemento estratégico para promoção da saúde, fortalecimento da soberania alimentar, valorização cultural, sustentabilidade ambiental e desenvolvimento social. Foi a partir dessas reflexões, diálogos e construções coletivas que surgiu o presente manifesto.

Destaques do Workshop

O pescado como alimento estratégico

O workshop reforçou o papel do pescado na promoção da saúde, da segurança alimentar e da sustentabilidade.

Alimentação escolar como espaço de transformação

As experiências da Baixada Santista mostraram o potencial da alimentação escolar na formação de hábitos alimentares saudáveis e na valorização do pescado desde a infância.

Pesca artesanal e soberania alimentar

A pesca artesanal foi reconhecida como atividade fundamental para geração de renda, manutenção de territórios tradicionais, cultura alimentar e segurança alimentar.

Justiça azul e inclusão social

As discussões evidenciaram a necessidade de construir políticas e estratégias que reconheçam desigualdades históricas e fortaleçam comunidades costeiras e pesqueiras.

Gastronomia como ferramenta de valorização cultural

A gastronomia foi apresentada como ponte entre território, cultura alimentar, turismo, identidade regional e promoção do consumo de pescado.

Segurança sanitária e rastreabilidade

A certificação sanitária e os serviços de inspeção foram apontados como instrumentos fundamentais para garantir qualidade, segurança alimentar e fortalecimento econômico da cadeia produtiva.

Sustentabilidade e políticas públicas integradas

Os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) foram apresentados como diretrizes importantes para construção de políticas alimentares mais integradas, sustentáveis e socialmente justas.

Trabalho em rede

Um dos principais consensos da mesa redonda foi que problemas complexos exigem soluções complexas, intersetoriais e construídas coletivamente.

Compromissos Coletivos

Comprometemo-nos a:

- fortalecer o diálogo entre ciência, gestão pública, setor produtivo e sociedade civil;
- ampliar estratégias de educação alimentar e nutricional voltadas ao consumo de pescado;
- promover a valorização da pesca artesanal e das comunidades pesqueiras;
- estimular políticas públicas que favoreçam a inclusão do pescado na alimentação escolar e institucional;
- incentivar sistemas alimentares mais sustentáveis, saudáveis e territorializados;
- apoiar ações de comunicação científica acessível sobre os benefícios do pescado;
- fortalecer iniciativas de rastreabilidade, segurança sanitária e valorização da produção local;
- construir redes colaborativas permanentes entre universidades, gestores públicos, profissionais da alimentação, pescadores, escolas e sociedade civil;
- reconhecer o pescado como alimento estratégico para saúde pública, sustentabilidade e soberania alimentar;
- transformar conhecimento científico em ações concretas voltadas à população.

MANIFESTO FINAL

O pescado é muito mais do que uma fonte de proteína. Ele conecta saúde, cultura alimentar, território, biodiversidade, renda, sustentabilidade e desenvolvimento local. Ao longo do Workshop sobre Pescado e Alimentação do SIMCOPE 2026, pesquisadores, gestores públicos, profissionais da saúde, representantes da pesca, da gastronomia, da alimentação escolar e da sociedade civil construíram coletivamente reflexões sobre os desafios e caminhos possíveis para ampliar a presença do pescado na alimentação da população brasileira.

As discussões evidenciaram que promover o pescado significa também promover saúde pública, soberania alimentar, valorização cultural, fortalecimento da pesca artesanal, sustentabilidade ambiental e desenvolvimento social.

Reconhecemos que os desafios relacionados aos sistemas alimentares são complexos e exigem soluções intersetoriais, integradas e construídas em rede. Nenhum setor transformará sozinho o futuro da alimentação. Por isso, defendemos a construção de políticas públicas, estratégias de educação alimentar, ações de comunicação, fortalecimento das cadeias locais, valorização dos territórios pesqueiros e integração entre ciência, gestão pública, setor produtivo e sociedade civil.

Promover pescado é promover futuro. Este manifesto representa um compromisso coletivo com sistemas alimentares mais saudáveis, sustentáveis, inclusivos e conectados aos territórios e às pessoas.





Patrocinadores



Agência



Apoiadores

