

**Workshop Crassoreab - Reabilitação da produção de ostra portuguesa *Crassostrea angulata* com recurso a microalgas autóctones**

Data: 23 de outubro de 2020

Local: Videoconferência – participação gratuita mediante [inscrição](#) prévia

**Programa**

Horário	Agenda	Orador
8:50-9:00	Ligação dos participantes	
9:00-9:10	Boas Vindas e apresentação do projeto	Ana Amorim (FCUL, MARE)
9:10-9:30	A presença de ostras no Holocénico em Portugal	Teresa Drago (IPMA)
9:30-9:50	A situação da ostra portuguesa no estuário do Sado	Célia Rodrigues (Neptunpearl, Lda.)
9:50-10:10	A situação da ostra portuguesa no estuário do Mira	António Falcão (Viveiros Rio Mira, Lda.)
10:10-10:30	A importância do ambiente para a aquacultura sustentável da ostra (Projecto AQUASADO)	Ana Brito (FCUL, MARE)
10:30-10:50	Intervalo para café	
10:50-11:10	O fitoplâncton do estuário do Sado	Mariana Santos (FCUL, MARE)
11:10-11:30	Isolamento e produção de microalgas autóctones e seu valor nutricional	Luísa Dâmaso (FCUL, MARE)
11:30-11:50	Produção de ostra portuguesa em maternidade com microalgas do estuário do Sado	Ana Rato (FCUL, IPMA)
11:50-12:10	Método expedito de discriminação entre a ostra portuguesa e a ostra japonesa	Filipa Antunes Silva (FCUL, BioISI)
12:10-12:30	Debate moderado por Sandra Joaquim (IPMA)	Mesa: L. Dâmaso, N. Bandarra, S. Joaquim, Domitília Matias, C. Rodrigues, A. Falcão, A. Brito
12:30-12:45	As ostras na gastronomia	Chefe Mauro Loureiro (EHTS)
12:45	Encerramento seguido de degustação de ostras	Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal

Entidade promotora:



Entidades parceiras:



Apoio:



Cofinanciado por:

