

**ESALQ**Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz
Universidade de São Paulo**RELATÓRIO DE ATIVIDADES DE EXTENSÃO REALIZADAS NOS ANOS DE 2024**

1. Nome do Grupo: Grupo de Estudo e Extensão de Inovação Tecnológica e Qualidade do Pescado

Sigla: GETEP

Ano de Criação: 2007

2. Responsável (eis): Dra. Juliana Antunes Galvão

Departamento: Ciência dos Alimentos – LCA

Contato do professor (e-mail institucional e telefone): jugalvao@usp.br Tel. 3447-8694

3. Contatos do Grupo (e-mail institucional e telefone): getep@usp.br Tel. 3447-6005

Contato de dois alunos responsáveis (e-mail e telefone): Tel. 3447-6005 *Basia Schlichting*

Moromizato (basia@usp.br) e Karoline Moreira Barbuio (karolinembarbuio@usp.br)

4. Área do Conhecimento: Aquicultura 5.06.03.00-0

(Consultar CNPq: <http://www.cnpq.br/documents/10157/186158/TabeladeAreasdoConhecimento.pdf>,
inserir número também.)

Áreas Temáticas:

- 1. Comunicação
- 2. Cultura
- 3. Direitos Humanos e Justiça
- 4. Educação
- 5. Meio Ambiente
- 6. Saúde
- 7. Tecnologia e Produção
- 8. Trabalho

Linhas de Extensão:

- 7.2006 – Desenvolvimento de produtos
- 10.2006 – Desenvolvimento tecnológico
- 42. 2006 – Resíduos sólidos

(consultar: <https://drive.google.com/file/d/0B4yeaevetdmDUWtDemlSY0Rpc00/view?usp=sharing>,
inserir número também)

5. O grupo realiza pesquisas?

- Sim
- Não

**ESALQ**Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz
Universidade de São Paulo**6. Está cadastrado no diretório de grupos de Pesquisa do CNPQ?**(Link do diretório: http://dgp.cnpq.br/dgp/faces/consulta/consulta_parametrizada.jsf) Sim Não**7. O Grupo de Extensão tem site ou páginas nas redes sociais? Se sim, acrescente os endereços.** Site: _____ Instagram @getepesalq Facebook <https://www.facebook.com/profile.php?id=100022185315249> LinkedIn <https://www.linkedin.com/in/getep-esalq/?originalSubdomain=br> Outros _____**8. Público-alvo das atividades de extensão:** Alunos de graduação, varejo, produtores, empresas, consumidores**9. Contextualização do Grupo (Sobre o que se trata/ Objetivos):**

GETEP é a sigla do Grupo de Estudo e Extensão em Inovação Tecnológica e Qualidade do Pescado. Somos um grupo formado por doutores, mestres e alunos de pós-graduação e graduação, fundado no ano de 2007 pela Prof. Dra. Marília Oetterer, na Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (ESALQ – USP). Hoje o grupo é coordenado pela bióloga e especialista em pescado Dra. Juliana Antunes Galvão. O principal objetivo do GETEP é estudar toda a cadeia produtiva do pescado, no que tange a qualidade e sustentabilidade, desde a água (pesca ou cultivo) até a chegada do produto final na mesa do consumidor. O Grupo participa de pesquisas no âmbito nacional e internacional repassando todo esse conhecimento à sociedade, através de atividades de extensão. Além das pesquisas, o grupo atua com consultorias, propondo resolução de problemas, oferecendo suporte técnico e treinamentos para pescadores, aquicultores, empresários e plantas processadoras. Através dessa rede social, almejamos estabelecer um canal de comunicação e apresentar a vocês informações pertinentes e embasadas na ciência, esclarecendo dúvidas, sobre a temática que tanto amamos!

10. Atividades de Extensão que foram desenvolvidas no ano de 2024 (eventos, visitas etc):

Título	Período/Data	Público alvo	Nº participantes	Divulgação (link site)
<i>Podcast Mulheres no Aqua com Meg Felipe – Diretora Comercial das Peixarias do Grupo Carrefour</i>	7/03/2024	<i>Técnicos, alunos, consumidores, e sociedade em geral</i>	<i>Disponível em diversas plataformas, e redes sociais, de difícil mensuração</i>	https://www.youtube.com/c/AquaculturaBrasil spotify instagram @aquaculturebrasil
<i>Aquabuster: É Aqua ou é Fake. Bacon é</i>	08/03/2024	<i>Técnicos, alunos,</i>	<i>Disponível em diversas</i>	https://www.youtube.com/c/AquaculturaBrasil spotify

**ESALQ**Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz
Universidade de São Paulo

<i>melhor que tilápia?</i>		<i>consumidores, e sociedade em geral</i>	<i>plataformas, e redes sociais, de difícil mensuração</i>	<i>instagram @aquaculturebrasil</i>
<i>Coluna: Da água ao prato. Tilápia do Vietnã x TiLv (Tilapia Lake Virus): o que se sabe sobre a transmissão do vírus via produto congelado?</i>	<i>12/03/2024</i>	<i>Técnicos, alunos, consumidores, e sociedade em geral</i>	<i>Disponível em diversas plataformas, e redes sociais, de difícil mensuração</i>	<i>https://www.youtube.com/c/AquacultureBrasil spotify instagram @aquaculturebrasil</i>
<i>Podcast Mulheres no Aqua com Márcia Kafensztok – Designer, responsável pela Primar Aquacultura</i>	<i>04/04/2024</i>	<i>Técnicos, alunos, consumidores, e sociedade em geral</i>	<i>Disponível em diversas plataformas, e redes sociais, de difícil mensuração</i>	<i>https://www.youtube.com/c/AquacultureBrasil spotify instagram @aquaculturebrasil</i>
<i>Palestra: IV Ciclo AQUÍ. Pescado da água ao prato</i>	<i>17/06/2024</i>	<i>Alunos do curso de Medicina Veterinária da Universidade de Passo Fundo - RS</i>	<i>80</i>	<i>Google met</i>
<i>Curso Teórico Prático; Controle da Qualidade do Pescado</i>	<i>10 a 11/06/2024</i>	<i>Profissionais da área, graduandos e pós graduando</i>	<i>50</i>	<i>@getepesalq</i>
<i>Podcast Mulheres no Aqua com Luciane Herzmann Cardoso Terapeuta e Facilitadora da Metodologia Pathwork; Síndrome da Mulher Maravilha</i>	<i>02/05/2024</i>	<i>Técnicos, alunos, consumidores, e sociedade em geral</i>	<i>Disponível em diversas plataformas, e redes sociais, de difícil mensuração</i>	<i>https://www.youtube.com/c/AquacultureBrasil spotify instagram @aquaculturebrasil</i>
<i>Participação na Aquishow Brasil 2024. Apresentação para a cadeia produtiva do Pescado de padronização de metodologia de diagnóstico rápido a nível molecular para Salmonella</i>	<i>21 a 23/05/2024</i>	<i>Profissionais da área, empresários, governo, pesquisadores, graduandos e pós graduandos</i>	<i>Mais de 10.000 participantes</i>	<i>@aquishowbrasil</i>
<i>Coluna: Da água ao prato. A importância de métodos rápidos, seguros e de fácil manuseio para a garantia da sanidade</i>	<i>06/06/2024</i>	<i>Técnicos, alunos, consumidores, e sociedade em geral</i>	<i>Disponível em diversas plataformas, e redes sociais, de difícil mensuração</i>	<i>https://www.youtube.com/c/AquacultureBrasil spotify instagram @aquaculturebrasil</i>

**ESALQ**Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz
Universidade de São Paulo

e segurança do pescado				
Podcast Mulheres no Aqua com Elisabeth Urbinati Bióloga, professora e pesquisadora CAUNESP	02/05/2024	Técnicos, alunos, consumidores, e sociedade em geral	Disponível em diversas plataformas, e redes sociais, de difícil mensuração	https://www.youtube.com/c/AquacultureBrasil spotify instagram @aquaculturebrasil
21 Semana do Pescado 2024 – Coordenador Executivo de Campanha Nacional visando aumentar o consumo de pescado	Preparação outubro de 2023 a setembro 2024 Evento 1 a 15 de setembro	Setor produtivo, alunos, ministério da Pescaconsumidores, e sociedade em geral	Evento de proporção nacional Disponível em diversas plataformas, e redes sociais, de difícil mensuração	@semanadopescado
Podcast Mulheres no Aqua com Ilce Santos – Pesquisadora Univ Federal de Rondônia	04/07/2024	Técnicos, alunos, consumidores, e sociedade em geral	Disponível em diversas plataformas, e redes sociais, de difícil mensuração	https://www.youtube.com/c/AquacultureBrasil spotify instagram @aquaculturebrasil
ABCAST: Da água ao prato. Tilápia do Vietnã x TiLv (Tilapia Lake Virus): o que se sabe sobre a transmissão do vírus via produto congelado?	16/07/2024	Técnicos, alunos, consumidores, e sociedade em geral	Disponível em diversas plataformas, e redes sociais, de difícil mensuração	spotify instagram @aquaculturebrasil
Publicação Semana do Pescado 2024:	Diversas durante todo o ano de 2024	Técnicos, alunos, consumidores, e sociedade em geral	Disponível no instagram, de difícil mensuração	@semanadopescado @getepesalq
Workshop: Liderança Feminina como agente de mudança. Painel I: As mulheres da ciência nas águas e no campo. V Congresso Brasileiro de Aquicultura de espécies nativas	12 a 14 de agosto de 2024	Técnicos, pesquisadores e alunos	500	@getepesalq
Podcast Mulheres no Aqua com Adriana Ferreira da Silva, tilapicultora e professora universitária	08/08/2024	Técnicos, alunos, consumidores, e sociedade em geral	Disponível em diversas plataformas, e redes sociais, de difícil mensuração	https://www.youtube.com/c/AquacultureBrasil spotify instagram @aquaculturebrasil
Coluna: Da água ao	24/08/2024	Técnicos,	Disponível em	https://www.youtube.com/c/AquacultureBrasil



ESALQ

Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz
Universidade de São Paulo



<i>prato. O Brasil da Tilápia também é o Brasil dos peixes nativos</i>		<i>alunos, consumidores, e sociedade em geral</i>	<i>diversas plataformas, e redes sociais, de difícil mensuração</i>	<i>spotify instagram @aquaculturebrasil</i>
<i>Aqualive: Semana do Pescado: Estratégias para promover o consumo de Pescado</i>	<i>29/08/2024</i>	<i>Técnicos, alunos, consumidores, e sociedade em geral</i>	<i>Disponível em diversas plataformas, e redes sociais, de difícil mensuração</i>	<i>https://www.youtube.com/c/Aqualive spotify instagram @aquaculturebrasil</i>
<i>Podcast Mulheres no Aqua com Aline Archer – Psicóloga: Mulheres em Cargo de Liderança</i>	<i>03/10/2024</i>	<i>Técnicos, alunos, consumidores, e sociedade em geral</i>	<i>Disponível em diversas plataformas, e redes sociais, de difícil mensuração</i>	<i>https://www.youtube.com/c/Aqualive spotify instagram @aquaculturebrasil</i>
<i>Palestra no Circuito de encontros na AEAP – Segundas Urbanas. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável – A vida na água</i>	<i>14/10/2024</i>	<i>Engenheiros e Arquitetos da Associação de Engenheiros e Arquitetos de Piracicaba</i>	<i>20</i>	<i>@getepesalq</i>
<i>ABCAS: Da água ao prato. A importância de métodos rápidos, seguros e de fácil manuseio para a garantia da sanidade e segurança do pescado</i>	<i>17/10/2024</i>	<i>Técnicos, alunos, consumidores, e sociedade em geral</i>	<i>Disponível em diversas plataformas, e redes sociais, de difícil mensuração</i>	<i>spotify instagram @aquaculturebrasil</i>
<i>Visita a Seafood show Latin America 2024 - 3 Feira Internacional de Comercialização e Tecnologia do Pescado em SP</i>	<i>22/10/2024</i>	<i>Participação de 5 integrantes do GETEP</i>	<i>5</i>	<i>@seafoodshow @getepesalq</i>
<i>Podcast Mulheres no Aqua com Marise Suzuki proprietária da IKIGAI Piscicultura</i>	<i>28/11/2024</i>	<i>Técnicos, alunos, consumidores, e sociedade em geral</i>	<i>Disponível em diversas plataformas, e redes sociais, de difícil mensuração</i>	<i>https://www.youtube.com/c/Aqualive spotify instagram @aquaculturebrasil</i>
<i>Aquabuster; Peixe fresco tem mais frescor que peixe congelado?</i>	<i>13/12/2024</i>	<i>Técnicos, alunos, consumidores, e sociedade em geral</i>	<i>10,5 mil visualizações</i>	<i>https://www.youtube.com/c/Aqualive @getepesalq instagram @aquaculturebrasil</i>



10.1. Ilustrações (fotos, etc). Imagens todas disponíveis no instagram do grupo @getepesalq – não serão anexadas aqui pois ultrapassarão o número de páginas permitidas para este relatório

11. Projetos/Atividades de Extensão criados em 2024 que estão em andamento (título, resumo, local de atuação/instituição, período).

- Desenvolvimento e validação de protocolo de fácil manuseio para teste rápido via metodologia de PCR de Salmonella spp em amostras coletadas nos diferentes elos da cadeia produtiva do pescado. Empresa Y3M
- Curso Teórico Prático de Controle de Qualidade do Pescado 2024, no período de 10 a 11 de junho, no Laboratório de Planta de Pescado do LCA/ESALQ, envolvendo a Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo e o Instituto de Pesca.
- Semana do Pescado 2024. Campanha de âmbito Nacional envolvendo todos os setores da cadeia produtiva do pescado, da produção ao consumidor visando informar e incentivar o consumo de pescado em todos os estados brasileiros, envolvendo várias instituições no ano vigente de 2024, com apoio da FIESP – COMPESCA e MPA: Ministério da Pesca
- Projeto de Extensão: Rastreabilidade de Listeria monocytogenes na cadeia produtiva da tilápia – Empresa BTJ Foods.

12. Estudantes e técnicos participantes do grupo: nome, curso/categoria e contato (e-mail e/ou telefone)

*Graduação: (ordem alfabética, marque com * o aluno que será o contato com a SVCEX)*

Nome	N.USP	curso	e-mail
Basia Schlichting Moromizato	15340237	Zootecnia	basia@usp.br

*Pós-Graduação (ordem alfabética, marque com * o aluno que será o contato com a SVCEX)*

Nome	N.USP	curso	e-mail
Karoline Moreira Barbuio	13466108	Zootecnia	karolinembarbuio@usp.br
Samuel Ferreira Gonçalves	11158719	PPG em Ciência e Tecnologia de Alimentos	smuelfgoncalves@usp.br

Demais participantes: (ordem alfabética)

Nome	N.USP	curso	e-mail
Juliana Antunes Galvão	2992703	Coordenadora	jugalvao@usp.br

**ESALQ**Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz
Universidade de São Paulo

<i>Luis Felipe de Freitas Fabricio</i>	<i>8704375</i>	<i>Técnico Laboratório</i>	<i>luisfreitas@usp.br</i>
--	----------------	----------------------------	---------------------------

13. O Grupo teve parcerias em suas atividades de extensão? Sim Não

Quais?

Peixe Br, Instituto de Pesca – APTA, Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo, BTJ Foods, Y3m,

Se for de órgãos públicos, foi celebrado um convênio com a ESALQ? Sim Não Vigência do convênio: não foi celebrado convenio em específico**15. O Grupo teve projetos de captação de recursos?** Sim Não**Como foi realizada a gestão dos recursos?***(Fundações de Apoio para gestão de recursos e quais as partes envolvidas no convênio).*

Fundepag – Via APTA - IPESCA

Data 14 / 01 / 2025

Carimbo e Assinatura do Coordenador do Grupo

(PADRÃO: O relatório deve conter, no mínimo 3 páginas e no máximo 5 páginas)