

ValorMar

Valorização integral dos recursos marinhos

VALOR MAR - PPS 4

Digitalização da Cadeia de Valor do Pescado

FROM SEA TO FORK

Webinar - 18 de Dezembro




Colaboração por:



Gestão da plataforma

A utilização da Plataforma começa com a configuração das informações relativas ao Operador e aos Eventos que vai inserir. Cada Operador tem a liberdade de definir a estrutura dos dados que pretende inserir através da aplicação web de Backoffice do middleware.



 Welcome to Backoffice

Please login

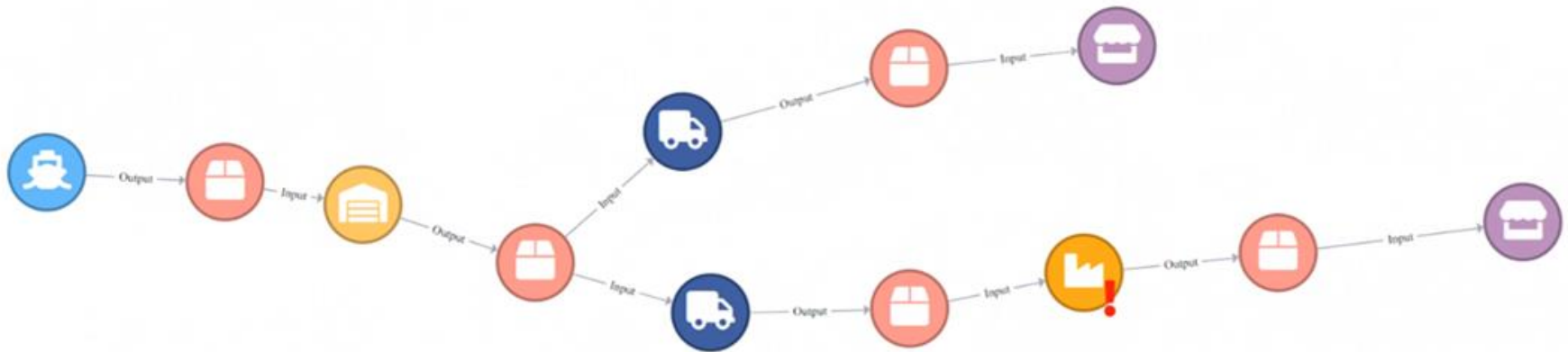
 LOGIN



Vídeo de demonstração da plataforma

Rastreabilidade – Rastreo de um lote

A partir do identificador de um determinado lote é possível fazer o rastreo dos eventos em que esse lote participou bem como dos eventos dos lotes que deram origem a esse lote até ao início do seu ciclo de vida na cadeia de valor.



Informações - Wiki

Para complementar a funcionalidade de rastreio da plataforma foi configurada uma wiki para guardar informações descritivas sobre as entidades e produtos que compõem a cadeia de valor do pescado. A grande vantagem de usar uma wiki é a possibilidade de colaboração na elaboração dos artigos com o objetivo de descentralizar a recolha dos dados para que cada entidade escreva sobre si.



Página Discussão

Ler Ver código-fonte Ver histórico

Pesquisar na wiki ValorMar-Middleware

Dourada

Fonte: Valormar wiki

A dourada é um dos peixes mais consumidos em Portugal e nos países do Mediterrâneo. Devido ao seu baixo nível trófico é sustentável e de produção conveniente em aquacultura. Desta forma, a produção em aquacultura ultrapassa em larga escala o volume de pescas. No meio natural encontra-se a cerca de 30m de profundidade e apenas pode ser capturada quando superior a 19cm. A população selvagem encontra-se estável, e o principal risco é a poluição genética provocada pela evasão de indivíduos provenientes de aquacultura. A dourada pode ser confeccionada de múltiplas formas e é um alimento com boas características nutricionais, que contém nutrientes importantes para a função neurológica, estrutura óssea e redução da fadiga e cansaço.

Índice [esconder]

- 1 Descrição
- 2 Pesca
- 3 Aquacultura
- 4 Estatuto de Conservação
- 5 Declarações Nutricionais
- 6 Receitas
- 7 Curiosidades
- 8 Referências
- 9 Links externos

Descrição

A dourada é uma espécie muito importante comercialmente e uma das principais espécies mais cultivadas nos países Mediterrânicos. É um peixe comum nas águas costeiras de Portugal e no Mediterrâneo, estendendo-se desde o Senegal até ao Canal da Mancha^{[1][2]}. Habita as *zonas costeiras*, normalmente associada a fundos arenosos ou rochosos.

A dourada apresenta um corpo oval, alto e comprido de cor prateada. Exibe uma mancha preta no *opérculo* e uma banda dourada entre os olhos, bastante característica. É um peixe *hermafrodita protândrico* que se reproduz de Outubro a Dezembro em mar aberto. No entanto, os juvenis desta espécie procuram geralmente abrigo junto das zonas estuarinas. Os estuários são frequentemente utilizados por uma grande variedade de peixes por serem ricos em nutrientes e muito produtivos. Desta forma os juvenis utilizam os estuários como áreas de alimentação, mas também como abrigo até atingir a idade adulta, aproveitando temperaturas mais amenas e evitando predadores^[3]. É principalmente carnívora e alimenta-se sobretudo de bivalves, crustáceos e pequenos peixes, mas também de algas^[4].

Categoria de preço -> 10,85€/Kg (Elevado)^[5]

Pesca

A dourada é um peixe solitário que pode ser encontrado em pequenos cardumes. Encontra-se frequentemente a cerca de 30m de profundidade^[6] embora alguns adultos possam ser encontrados até 150m^[7]. É pescada mais intensamente desde Janeiro a Outubro. Em Portugal o *tamanho mínimo de captura* é de 19cm, mas é muitas vezes encontrada com 35cm^[8]. É normalmente capturada com *redes de arrasto*, de *redes de emalhar*, de *cercos* ou com *palangre*. Em 2018 foram pescadas cerca de 8 mil toneladas de dourada globalmente, no entanto 69% foram capturadas no mar Mediterrâneo^[9]. Em Portugal foram descarregadas 278 toneladas no ano de 2018^[5].

Aquacultura

Esta espécie era tradicionalmente produzida na costa mediterrânica de forma *extensiva*. Os regimes de produção mais controlados, como a *aquacultura semi-intensiva* ou *intensiva* apenas começaram a ser implementados no final do século XX. Apesar de ser uma espécie de nível trófico relativamente baixo^[10], conseguiu adaptar-se muito facilmente a cativo e, desde cedo, começou a ser produzida em Portugal em lagoas costeiras ou salinas desativadas. A dourada é frequentemente cultivada em regime de policultura, juntamente com espécies carnívoras como o *Robalo*. Uma vez que a dourada é facultativamente herbívora evita a propagação

Dourada

S. aurata

Estado de conservação

Extinguido | Ameaçado | Pouco preocupante

EX EW CR EN VU NT LC

Pouco preocupante

Classificação científica

Reino: Animalia (Animal)
Filo: Chordata (Cordados)
Superclasse: Osteichthyes (Peixes Ósseos)
Ordem: Perciformes
Família: Sparidae (Sargos e Pargos)
Espécie: *Sparus aurata*

Valor nutricional por 100 g	
Energia	698 kJ (8%)
	170 kcal
Hidratos de Carbono totais	0 g (0%)
Lípidos totais	9.8 g (14%)
• Saturados	2.06 g
• Mono	3.6 g
• Poli	2.8 g
• Omega 3	2245 mg
• EPA	425 mg
• DHA	121 mg
• Omega 6	517 mg
Proteína	19.7 g (39%)
Fibra	0 g
Vitaminas	
Vitamina A	11 µg (1%)

Informações - Infoboxes

Foram acrescentadas infoboxes à wiki para dar estrutura a parte dos dados facilitando a sua extração e reutilização. Essas infoboxes são geradas a partir de predefinições presentes na Wikipédia às quais acrescentamos os componentes de extração.



Página Discussão

Ler Ver código-fonte Ver histórico

Dourada

Fonte: Valormar wiki

A dourada é um dos peixes mais consumidos em Portugal e nos países do Mediterrâneo. Devido ao seu baixo nível trófico é sustentável e de produção conveniente em aquacultura. Desta forma, a produção em aquacultura ultrapassa em larga escala o volume de pescas. No meio natural encontra-se a cerca de 30m de profundidade e apenas pode ser capturada quando superior a 19cm. A população selvagem encontra-se estável, e o principal risco é a poluição genética provocada pela evasão de indivíduos provenientes de aquacultura. A dourada pode ser confeccionada de múltiplas formas e é um alimento com boas características nutricionais, que contém nutrientes importantes para a função neurológica, estrutura óssea e redução da fadiga e cansaço.

Índice [esconder]

- 1 Descrição
- 2 Pesca
- 3 Aquacultura
- 4 Estatuto de Conservação
- 5 Declarações Nutricionais
- 6 Receitas
- 7 Curiosidades
- 8 Referências
- 9 Links externos

Descrição

A dourada é uma espécie muito importante comercialmente e uma das principais espécies mais cultivadas nos países Mediterrânicos. É um peixe comum nas águas costeiras de Portugal e no Mediterrâneo, estendendo-se desde o Senegal até ao Canal da Mancha^{[1][2]}. Habita as **zonas costeiras**, normalmente associada a fundos arenosos ou rochosos.

A dourada apresenta um corpo oval, alto e comprido de cor prateada. Exibe uma mancha preta no **opérculo** e uma banda dourada entre os olhos, bastante característica. É um peixe **hermafrodita protândrico** que se reproduz de Outubro a Dezembro em mar aberto. No entanto, os juvenis desta espécie procuram geralmente abrigo junto das zonas estuarinas. Os estuários são frequentemente utilizados por uma grande variedade de peixes por serem ricos em nutrientes e muito produtivos. Desta forma os juvenis utilizam os estuários como áreas de alimentação, mas também como abrigo até atingir a idade adulta, aproveitando temperaturas mais amenas e evitando predadores^[3]. É principalmente carnívora e alimenta-se sobretudo de bivalves, crustáceos e pequenos peixes, mas também de algas^[4].

Categoria de preço -> 10,85€/Kg (Elevado)^[5]

Pesca

A dourada é um peixe solitário que pode ser encontrado em pequenos cardumes. Encontra-se frequentemente a cerca de 30m de profundidade^[6] embora alguns adultos possam ser encontrados até 150m^[7]. É pescada mais intensamente desde Janeiro a Outubro. Em Portugal o **tamanho mínimo de captura** é de 19cm, mas é muitas vezes encontrada com 35cm^[8]. É normalmente capturada com **redes de arrasto**, de **redes de emalhar**, de **cercos** ou com **palangre**. Em 2018 foram pescadas cerca de 8 mil toneladas de dourada globalmente, no entanto 69% foram capturadas no mar Mediterrâneo^[9]. Em Portugal foram descarregadas 278 toneladas no ano de 2018^[5].

Aquacultura

Esta espécie era tradicionalmente produzida na costa mediterrânica de forma **extensiva**. Os regimes de produção mais controlados, como a **aquacultura semi-intensiva** ou **intensiva** apenas começaram a ser implementados no final do século XX. Apesar de ser uma espécie de nível trófico relativamente baixo^[10], conseguiu adaptar-se muito facilmente a cativo e, desde cedo, começou a ser produzida em Portugal em lagoas costeiras ou salinas desativadas. A dourada é frequentemente cultivada em regime de policultura, juntamente com espécies carnívoras como o **Robalo**. Uma vez que a dourada é facultativamente herbívora evita a propagação



S. aurata

Estado de conservação

Existindo Ameaçado Pouco preocupante
EX EW CR EN VU NT LC
Pouco preocupante

Classificação científica

Reino: Animalia (Animal)
Filo: Chordata (Cordados)
Superclasse: Osteichthyes (Peixes Ósseos)
Ordem: Perciformes
Família: Sparidae (Sargos e Pargos)
Espécie: **Sparus aurata**

Valor nutricional por 100 g

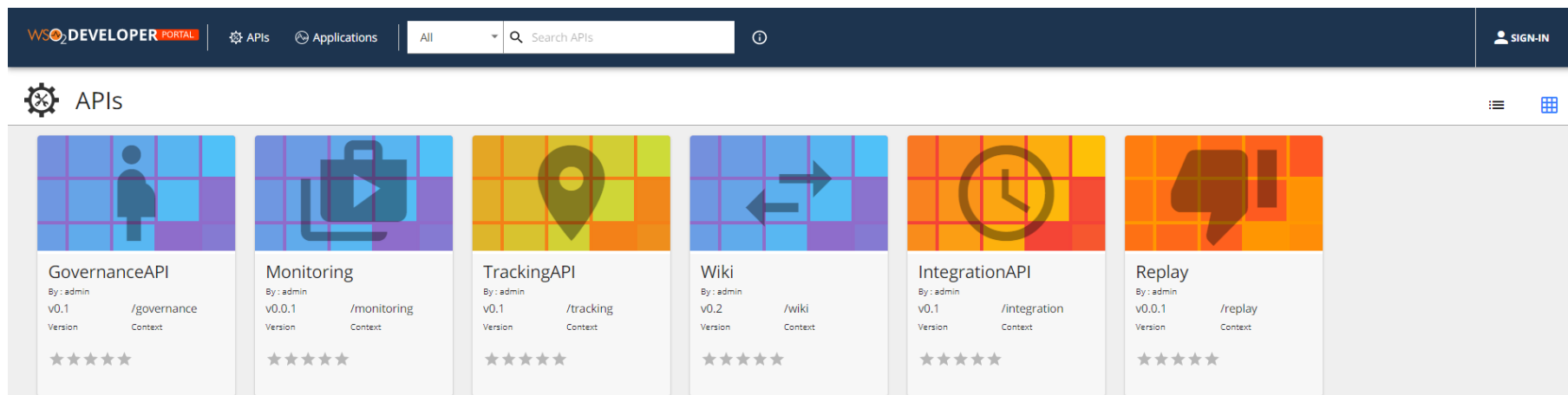
Energia	698 kJ (8%)
	170 kcal
Hidratos de Carbono totais	0 g (0%)
Lípidos totais	9.8 g (14%)
• Saturados	2.06 g
• Mono	3.6 g
• Poli	2.8 g
• Omega 3	2245 mg
• EPA	425 mg
• DHA	121 mg
• Omega 6	517 mg
Proteína	19.7 g (39%)
Fibra	0 g

Vitaminas

Vitamina A	11 µg (1%)
-------------------	------------

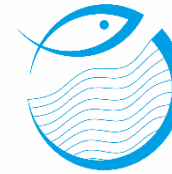
Administração do Middleware – Portal de Desenvolvimento

Para além das funcionalidades implementadas para a recolha e partilha de dados do middleware também foram integradas ferramentas para facilitar a administração e manutenção da plataforma. Uma destas ferramentas é o WSO2 API Manager que nos permite ter um portal com a documentação de todos os métodos de acesso ao middleware.



The screenshot displays the WSO2 Developer Portal interface. At the top, there is a dark blue navigation bar with the 'WSO2 DEVELOPER PORTAL' logo on the left, a search bar containing 'Search APIs', and a 'SIGN-IN' button on the right. Below the navigation bar, the main content area is titled 'APIs' and features a grid of six API cards. Each card includes a representative icon, the API name, the creator 'By: admin', the version number, the context path, and a five-star rating.

API Name	By	Version	Context	Rating
GovernanceAPI	admin	v0.1	/governance	★★★★★
Monitoring	admin	v0.0.1	/monitoring	★★★★★
TrackingAPI	admin	v0.1	/tracking	★★★★★
Wiki	admin	v0.2	/wiki	★★★★★
IntegrationAPI	admin	v0.1	/integration	★★★★★
Replay	admin	v0.0.1	/replay	★★★★★



ValorMar

Valorização integral dos recursos marinhos

VALOR MAR - PPS 4

Digitalização da Cadeia de Valor do Pescado

FROM SEA TO FORK

Webinar - 18 de Dezembro



Colaboração por:

