



Ostras depuradas de Alagoas

GARANTIA DE QUALIDADE



O que é o Projeto?

O Programa Ostras Depuradas de Alagoas envolve a inserção produtiva de moluscos bivalves, principalmente a ostra, no mercado turístico. Seu objetivo é gerar trabalho e renda para comunidades ostreicultora do litoral de Alagoas, fortalecendo a cadeia de valor da ostra e garantindo a segurança alimentar.



PREMISSAS:

participação comunitária
nas **decisões**

empoderamento,
autoestima e
participação

agregação de **valor** ao
processo produtivo tradicional

a **qualidade** e
sanidade do produto

comércio justo,
consumo sustentável e
turismo de base
comunitária

fortalecimento da **cultura**
gastronômica local

promoção de
trabalho e **renda**

conexão entre **produtores**,
chefes de cozinha e
turistas

profissionalismo

Parceiros e Sócios

Há 05 comunidades produtoras no litoral alagoano, cerca de 100 famílias envolvidas com a atividade e com o Ostras Depuradas de Alagoas. O programa está em fase de evolução de Projeto de Cooperação Internacional Tradicional para Negócio Inclusivo, e as comunidades ostreicultoras devem começar a assumir o papel de sócios do projeto.

Os parceiros do Programa são o Instituto Brasileiro de Desenvolvimento e Sustentabilidade (IABS), a Agência Espanhola de Cooperação Internacional para o Desenvolvimento (Aecid), Governo do Estado de Alagoas, Sebrae Alagoas e Prefeitura de Coruripe-AL.



Comunidades produtoras de Ostras



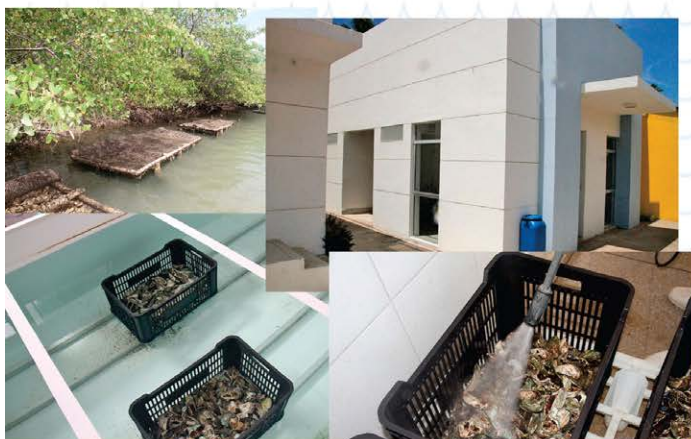
Depuradora de Ostras

O que é o processo de Depuração?

A depuração possibilita a eliminação de micro-organismos, resíduos ou substâncias nocivas do interior das ostras, por meio da constante renovação da água em sistema fechado de recirculação, conforme ilustração a seguir.

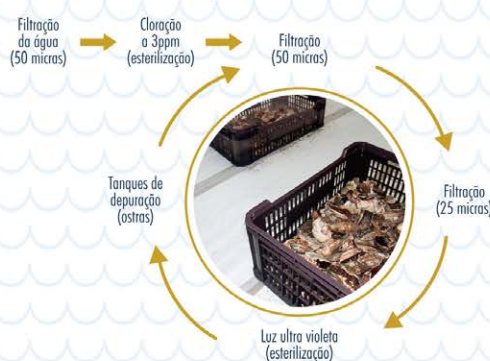
O PROJETO DE OSTRAS DEPURADAS

A comercialização da ostra depurada tem um papel social importante: a valorização da produção local e a promoção do comércio justo e da aproximação e envolvimento das comunidades locais no mercado turístico.



PROCESSO DE DEPURAÇÃO DAS OSTRAS

A depuração possibilita a eliminação de micro-organismos, resíduos ou outras substâncias nocivas do interior das ostras, por meio, da constante renovação da água em um sistema fechado de recirculação.



NORMALMENTE AS OSTRAS PERMANECEM 48 HORAS NO PROCESSO DE DEPURAÇÃO, GARANTINDO A SEGURANÇA SANITÁRIA AOS CONSUMIDORES

Principais resultados do Projeto*

24

reuniões de
Comitê
Institucional

112.291

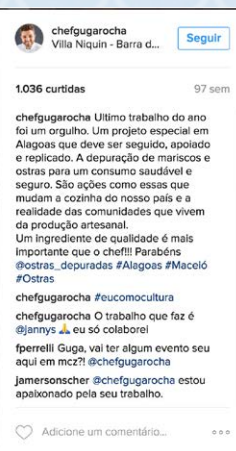
Ostras
Comercializadas

R\$ 120 mil

distribuídos aos
produtores

**Dados de maio de 2013 a setembro de 2016*

Conexão chefes de cozinha, produtores e turistas



Entre em contato conosco

Marcela Pimenta

Coordenadora do Programa Ostras Depuradas

marcela@iabs.org.br

(82) 3313-4130 / (82) 98159-3302



[OstrasDepuradasDeAlagoas](#)



www.OstrasDepuradasDeAlagoas.com.br

Parceiros do Projeto

Associação de Produtores:
Ostreicultores de Barreiras de
Coruripe, Palatêia de Barra de São
Miguel, Ilha Bela, Mar & Ostra e
Associação dos Maricultores de
Barra de Camaragibe



Serviço de Apoio às Micro e
Pequenas Empresas em Alagoas



Secretaria de Estado
da Agricultura, Pecuária,
Pesca e Aquicultura

