

Programa



8:30 – 9:30	Registo e afixação de posters
9:30 – 10:00	<p>SESSÃO DE ABERTURA</p> <p>Nuno Canada - Presidente do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária Dália Vieira - Vereadora da Câmara Municipal de Vila do Conde Amândio Santos - Presidente da PortugalFoods Pedro Graça - Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto</p>
SESSÃO 1: Rumo à promoção da Alimentação Saudável	
10:00 – 10:30	<p>O caminho para a alimentação saudável junta tradição e modernidade – como chegar lá? Pedro Graça – Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto</p>
10:30 – 11:00	<p>The role and significance of reference laboratories in ensuring and promoting food Safety Adrien Assere - Anses Laboratory for Food Safety, European Union Reference Laboratory (França)</p>
11:00 – 11:30	<i>Coffe Break</i>
SESSÃO 2: Valorização dos sub-produtos da Indústria Alimentar	
11:30 – 12:00	<p>Oportunidades e desafios da utilização de polissacarídeos resultantes de sub-produtos da Indústria Alimentar Manuel Coimbra - Universidade de Aveiro</p>
12:00 – 12:30	<p>Será o bagaço de azeitona um bom exemplo de/para upcycling? Beatriz Oliveira - Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto</p>
12:30 – 12:50	<p>APRESENTAÇÕES FLASH</p> <p>Tópico: Rumo à promoção da Alimentação Saudável Daniel Lemos (REQUIMTE/FFUP): Composição nutricional e perfil de ácidos gordos de Gryllus assimilis como fonte alimentar alternativa</p> <p>Tópico: Valorização dos sub-produtos da Indústria Alimentar e potenciais riscos Diana Melo Ferreira (REQUIMTE/FFUP): Wild fermentation of olive pomace - effect on macronutrients, energy values and vitamin E</p> <p>Tópico: Estratégias Inovadoras de Biocontrolo Beatriz Silva (UCP): Modified atmosphere packaging for poultry meat: impact on microbiota and odour characteristics</p>

12:50 – 14:15	Almoço & Networking
APRESENTAÇÕES DE PATROCINADORES	
14:15 – 14:25	<p>Testing Environmental Sponge samples for Next-Day species results Victoria Moleiro - BioRad</p>
14:25 – 14:40	<p>A Bioluminescência na contaminação por leveduras Inês Oliveira - Ambifood</p>
14:40 – 14:50	<p>Food security, trends, and new challenges Julio Amador Sanchez - Izaza Scientific</p>
14:50 – 15:00	<p>Simplify your workflow: Salmonella PCR testing in under 10 hours Josué Carvalho - Invitek Diagnostics</p>
SESSÃO 3: Estratégias Inovadoras de Biocontrolo	
15:00 – 15:30	<p>Desafios e Inovações no Biocontrolo Microbiano Paula Teixeira – Universidade Católica Portuguesa</p>
15:30 – 15:50	<p>Estratégias de Controle Biológico Pós-Colheita para Preservação da Qualidade do Arroz Carla Brites - Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária</p>
15:50 – 16:10	<p>A segurança alimentar começa no campo: a nossa contribuição Teresa Crespo - Instituto de Biologia Experimental e Tecnológica</p>
16:10 – 16:30	<i>Coffe Break</i>
16:30 – 16:50	<p>Active packaging as a strategy to maintain food quality Miguel Cerqueira - International Iberian Nanotechnology Laboratory</p>
16:50 – 17:10	<p>Bacteriófagos no controlo de zoonoses Hugo Oliveira – Universidade do Minho</p>
17:10 – 17:30	<p>Sessão de Entrega de Prémios Sessão de Encerramento</p>

Obrigado pela sua participação no nosso evento. Gostaríamos de saber a sua opinião através deste questionário:



Auditório Municipal de Vila do Conde, 27 de Novembro de 2024