

# Acção de Formação Alimentos Funcionais

**Porto, 10 de Julho de 2008**

**Lisboa, 24 de Julho de 2008**

## 1.) Introdução

O consumidor actual tem consciência do papel da alimentação na prevenção da doença e na promoção do bem-estar, tornando-se mais exigente na escolha dos alimentos. Cabe à indústria, em colaboração com a comunidade científica, o desenvolvimento de "novos" produtos e tecnologias que permitam dar resposta às expectativas do consumidor. A Indústria alimentar tem um papel crucial na implementação das novas tecnologias e na sua utilização em benefício dos consumidores, disponibilizando novos produtos com uma nova matriz e dirigidos para grupos com necessidades cada vez mais específicas.

## 2.) Objectivos

No final do curso os formandos deverão ser capazes de:

- Explicar os pré-requisitos e definições de alimentos funcionais;
- Identificar os diferentes ingredientes funcionais em termos de composição, efeitos benéficos, estudos de validação científica, propriedades tecnológicas e doses recomendadas;
- Identificar os princípios e procedimentos envolvidos no desenvolvimento de alimento funcionais;
- Analisar a legislação aplicada aos alimentos funcionais em particular no que concerne as alegações de saúde.

### 3.) Programa

1. Alimentos funcionais e seus efeitos no organismo.
2. Principais ingredientes funcionais e suas acções biológicas – probióticos, prebióticos, antioxidantes, ómeegas 3 e 6, proteínas e péptidos, esteróis vegetais.
3. Desenvolvimento de alimentos funcionais: legislação e alegações de saúde.

### 4.) Formadores

#### **Ana Gomes**

Licenciada em Ciências Farmacêuticas pela Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra e Doutorada em Biotecnologia (Ciência e Engenharia Alimentar) pela ESB-UCP.

Professora Auxiliar da mesma instituição e Coordenadora da Pós-Graduação em Inovação Alimentar e Saúde da AESBUC. Desenvolve projectos de investigação na área de Lacticínios e Alimentos Funcionais.

Formadora na área de Lacticínios e Alimentos Funcionais na AESBUC.

#### **Manuela Pintado**

Licenciada em Ciências Farmacêuticas pela Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto e Doutorada em Biotecnologia (Ciência e Engenharia Alimentar) pela ES-UCP. Professora Auxiliar da mesma instituição.

Desenvolve projectos de investigação na área de Lacticínios e Alimentos Funcionais. Formadora na área de Lacticínios e Alimentos Funcionais na AESBUC.

### 5.) Datas e locais de realização

- **Porto**  
10 de Julho das 09:30 às 13:00 e das 14:00 às 17:30  
Sala de formação da ESB-UCP  
Rua Dr. António Bernardino de Almeida  
4200-072 Porto
- **Lisboa**  
24 de Julho das 09:30 às 13:00 e das 14:00 às 17:30  
Sala de formação da ANCIPA  
Largo de São Sebastião da Pedreira, n.º 31 – 2.º  
1050-205 Lisboa

## Ficha de Inscrição

### Dados do participante

Nome completo: \_\_\_\_\_  
N.º BI: \_\_\_\_\_  
Morada: \_\_\_\_\_  
Código postal: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
Telefone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_  
E-Mail: \_\_\_\_\_@\_\_\_\_\_  
Empresa/Instituição: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_

### Acção de Formação em que se inscreve

Porto, 10 de Julho de 2008   
Lisboa, 24 de Julho de 2008

### Modalidade de inscrição

Associada da FIPA   
Não associada da FIPA   
Associação/Empresa: \_\_\_\_\_

### Tipo de pagamento

Junta-se comprovativo de **transferência bancária**  
NIB da FIPA: 003 300 000 015 840 565 705 (Millenium BCP)  
**ou**  
 **Cheque** endereçado à FIPA, N.º \_\_\_\_\_  
No valor de \_\_\_\_\_

### Dados para emissão de recibo

Nome/Entidade: \_\_\_\_\_  
N.º Contribuinte: \_\_\_\_\_

### Dados para emissão de certificado

Morada de envio (caso seja diferente da morada do participante): \_\_\_\_\_

### Datas limite para inscrição

**Porto:** 03 de Julho de 2008

**Lisboa:** 17 de Julho de 2008

### Valor da inscrição

Associados da FIPA: 75 €

Restante público: 100 €

### Contactos FIPA

Av. António José de Almeida, 7 – 1.º Dto.

1000-042 Lisboa

Tel.: 21 793 86 71/3/9

Fax: 21 793 85 37

E-mail: [formacao@fipa.pt](mailto:formacao@fipa.pt)

**Nota:** De modo a formalizar a sua inscrição por favor destaque esta folha e envie via correio ou fax para a FIPA.