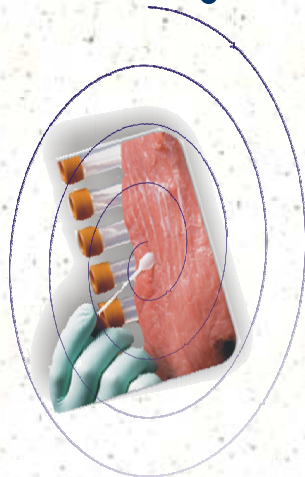


Simpósio

"Inovação e Segurança Alimentar"

28 e 29 de Novembro de 2007



Inscrições:

Na reprografia daAE

Através do correio electrónico: acesacb@esa.ipcb.pt

Mais informações: Jorge Pereira: 919293242

Cátia Marques: 962009173

Preços:

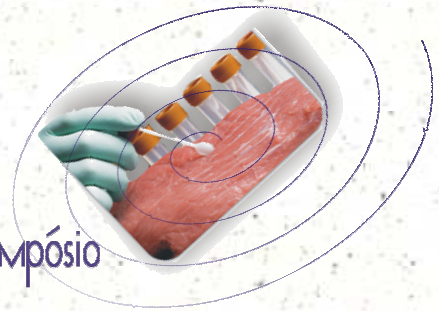
Sócios da AE: 20 € Estudantes N. Sócios: 30€

N. Estudantes: 40€

(Os Preços incluem Almoço para os dois dias)

Apoios:

"A Segurança Alimentar existe quando todas as Pessoas, em todos os momentos têm acesso físico e económico a uma alimentação que seja suficientemente segura, nutritiva e que vá ao encontro das preferências alimentares de modo a proporcionar uma vida activa e saudável."



Simpósio

"Inovação e Segurança Alimentar"

Dias 28 e 29 de Novembro de 2007

Audatório Vergílio António

Pinto de Andrade



Dia 28 de Novembro de 2007

08h30 Secretariado e recepção

09h30 Sessão de Abertura

10h00 Coffee Brake

10h20 Painel 1 – Análise Sensorial

- Compostos fenólicos do vinho implicações sensoriais e efeitos benéficos para a saúde humana;
- "Seguindo a pista dos Sentidos: estudos de percepção sensorial do consumidor de bebidas";
- Análise sensorial da cerveja;
- Análise sensorial do queijo;
- Debate.

12h15 Almoço

14h30 Painel 2 – Qualidade e Segurança Alimentar

- Consultoria em Segurança Alimentar;
- Rastreabilidade do prado ao prato;
- Sistemas de segurança alimentar (HACCP), Aplicado à indústria de Abate e Transformação de Aves

15h50 Coffee Brake

- Enquadramento da ISO 22000;
- Segurança Alimentar na concepção do produto;
- eficácia de antimicrobianos e aplicação de alta pressão no controlo de *Listeria monocytogenes*, *Salmonella enterica* e *Staphylococcus aureus*
- Debate.

Dia 29 de Novembro de 2007

09h30 Painel 3 – Nutrição e Alimentos Funcionais

- Formas Luso;
 - Becel;
 - Maçã de Alcobaça como alimento funcional ;
- 10h30 Coffee Brake
- Benefícios nutricionais do mel e problemática de sua comercialização;
 - Nutrição até 4ª Dimensão (A revolução no marketing alimentar);
 - Efeito benéfico de incorporação de esteróis vegetais e inulina nos enchidos;
 - *Listeria monocytogenes* e segurança alimentar em queijos de pasta mole
 - Debate.

12h40 Almoço

14h20 Painel 4 – Embalagens e sua comercialização

- Celuloses Moldadas de Portugal, Lda;
- Interação dos vedantes com o vinho
- Nobre (a confirmar);
- A Embalagem Alimentar – As suas diferentes perspectivas
- Design de embalagens;
- Debate;

16h00 Coffee Brake

16h20 Mesa Redonda

Com a presença de:

- ASAE;
- Interprev;
- APDC;
- ACICB.

17h30 Sessão de Encerramento

Actuação da Tuna Feminina da ESACB Agrotuna BebedESA

Nome _____

Morada _____

BI: nº _____

Telefone/Telemóvel _____

Estudante _____

Sócio d AEESACB: _____

Jantar : 12,50 € (dia 29 de Novembro)

Código Postal _____

emitido em: _____ / _____ / _____ NIF: _____

Arquivo: _____ Correio Electrónico: _____

Valor a Pagar: _____