

Simpósio

"Inovação e Segurança Alimentar"

PROGRAMA PROVISÓRIO	
Quarta-feira, 28 de Novembro de 2007	
09H00 - 10H00	Registo e Recepção
SESSÃO DE ABERTURA	
	Com a presença de suas excelências:
	- O Presidente da Câmara Municipal de Castelo Branco, Joaquim Mourão;
	- A Presidente do IPCB, Dr. ^a Ana Maria Vaz;
10H00 – 10H30	- O Director da ESACB, Doutor António Moitinho Rodrigues;
	- O Presidente do Conselho Científico da ESACB, Doutor José Carlos Gonçalves;
	- O Presidente da AEESACB, Jorge Pereira.
10H30 – 10H50	Coffee Break
1ª SESSÃO – Análise Sensorial	
Moderador: Professora Maria de Fátima Peres	
10H50 – 11H10	Compostos fenólicos do vinho implicações sensoriais e efeitos benéficos para a saúde humana; Doutora Sara Canas e Doutora Maria Isabel Spranger – Estação Vitivinícola Nacional
11H10 – 11H30	"Seguindo a pista dos sentidos: estudos de percepção sensorial do consumidor de bebidas". Dr. ^a Raquel Ribeiro – Departamento de Desenvolvimento e Inovação do Grupo Sumol
11H30 – 11H50	Análise Sensorial da Cerveja. Eng. ^a . Maria José Sousa - Central de cervejas
11H50 – 12H10	Análise Sensorial do Queijo. Eng. ^a . Luísa Calhau—INETI
12H10 – 12H34	Debate
ALMOÇO	
2ª SESSÃO – Qualidade e Segurança Alimentar	
Moderador: Professor Doutor Manuel Vicente Martins	
14H30 – 14H50	Consultoria em Segurança Alimentar. Eng. ^a . Sofia Varanda
14H50 – 15H10	Rastreabilidade do Prado ao Prato. Eng. Nuno Correia- InterSuínos
15H10 – 15H30	Sistema de Segurança Alimentar (HACCP), Aplicado à Indústria de Abate e Transformação de Aves. Eng. ^o . Carlos Lapão - Avipronto
15H30 – 15H50	Coffee Break
15H50 – 16H10	Enquadramento da ISO22000. Eng. ^a Cecília Gaspar – Derovo
16H10 – 16H30	Segurança Alimentar na Concepção do Produto. Danone
16H30 – 16H50	Eficácia de antimicrobianos e aplicação de alta pressão no controlo de <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella enterica</i> e <i>Staphylococcus aureus</i> . Eng. Sérgio Domingos – ESACB/IRTA
16H50 – 17H30	Debate
PORTO DE HONRA	

Simpósio

"Inovação e Segurança Alimentar"

Quinta-feira, 29 de Novembro de 2007

3ª SESSÃO – Nutrição e Alimentos Funcionais

Moderador: Professor Doutor João Pedro Luz

09H30 – 09H50	Formas Luso; Dr.ª Ana Pinto Coelho – SCC - Sociedade Central de Cervejas e Bebidas, S.A.
09H50 – 10H10	Becel. Dr.ª Helena Cid
10H10 – 10H30	Maça de Alcobaça como alimento funcional Eng. Jorge Soares – Campotec;
10H30 – 10H50	<i>Coffee Break</i>
10H50 – 11H10	Benefícios nutricionais do mel e problemática de sua comercialização. Eng. Gardete - Mel
11H10 – 11H30	Nutrição até 4ª Dimensão (A revolução no marketing alimentar) Mediciu
11H30 – 11H50	Efeito benéfico de incorporação de esteróis vegetais e inulina em enchidos. Engª Ana Sofia – ESACB
11H50 – 12H10	<i>Listeria monocytogenes</i> e segurança alimentar em queijos de pasta mole. Dr.ª Cristina Pintado – ESACB
12H10 – 12H40	Debate

ALMOÇO

4ª SESSÃO – Embalagens e Comercialização

Moderadora: Professora Doutora Ofélia Anjos

14H00 – 14H20	Cemopol – Celuloses Moldadas de Portugal,Lda
14H20 – 14H40	Interação dos vedantes com o vinho Luís Gil – INETI
14h40 – 15H00	A Embalagem Alimentar – As suas diferentes perspectivas – Engº Luís Raimundo - Indústria de Carnes Nobre
15H00 – 15H20	Dr. Armindo Carvalho – Procaterring
15H20 – 15H40	Design de Embalagens. João Neves e Daniel Raposo – ESART
15H40 – 16H00	Debate
16H00 – 16H20	<i>Coffee Break</i>

MESA REDONDA

Moderador: Professor Doutor Celestino Morais de Almeida

16H20 – 17H30	Com a presença de: - ASAE - Interprev; - APDC; - ACICB
---------------	--

SESSÃO DE ENCERRAMENTO

17H30 – 17H45	Com a presença de suas Excelências: - O Secretário de Estado do Comércio, Serviços e Defesa do Consumidor; - A Presidente do IPCB, Dr.ª Ana Maria Vaz; - O Director da ESACB, Doutor António Moitinho Rodrigues; - O Director regional do IPJ Dr. Miguel Nascimento; - O Presidente da AEESACB, Jorge Pereira.
17H45 – 18H15	Actuação da Tuna Feminina da ESACB Agrotuna BebedESA