

Curso Autenticidade de Produtos Alimentares

Ficha de inscrição

Nome:

Instituição:

Pagamento: _____,00 €

Enviar esta ficha para:

Departamento de Produção e Tecnologia Vegetal (ESA – IPB)
Campus de Santa Apolónia, Apt. 1172 – 5301-855 Bragança
E-mail: olive2007@ipb.pt · Tel. 273 303 344

Inscrições:

As inscrições deverão ser realizadas nos Laboratórios de Agro-Indústrias ou Fitotecnia do Departamento de Produção e Tecnologia Vegetal da Escola Superior Agrária de Bragança, mediante apresentação da ficha correspondente e de pagamento do respectivo montante.

Custo da Inscrição:

Estudantes: 25,00 €;
Outros: 50,00 €

A inscrição inclui:

- Participação no curso;
- Livro de resumos;
- Certificado de participação;
- CD com as comunicações.

Organização:

Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança
CIMO - Centro de Investigação de Montanha

José Alberto Pereira (CIMO/ESA – IPB)
Elsa Ramalhosa (CIMO/ESA – IPB)

Ivo Oliveira (ESA – IPB)
Hugo Lamas (ESA – IPB)
Nuno Rodrigues (ESA – IPB)

Contactos:

Departamento de Produção e Tecnologia Vegetal (ESA – IPB)
Campus de Santa Apolónia, Apt. 1172 – 5301-855 Bragança
E-mail: olive2007@ipb.pt · Tel. 273 303 344

Curso Autenticidade de Produtos Alimentares

12 e 13 de Março 2010

Realizado, desenvolvido, financiado e organizado pelo IPB

Escola Superior Agrária
de Bragança
Auditório Pequeno



Uma escola de biociências



Uma escola de biociências



Uma escola de biociências

Curso Autenticidade de Produtos Alimentares

Escola Superior Agrária de Bragança
12 e 13 de Março 2010 · Auditório Pequeno

Objectivos:

Este curso visa abordar a temática da autenticidade de produtos alimentares de diferentes origens. Serão abordados aspectos relacionados com a composição química como marcador de autenticidade, processos de certificação, análise e tratamento de dados por diferentes técnicas.

Destinatários:

Alunos e professores do Instituto Politécnico de Bragança, estando aberta a participação à comunidade exterior à ESAB, nomeadamente a técnicos de empresas com responsabilidade a nível do controlo e gestão da qualidade, empresas de consultadoria, laboratórios e instituições de ensino.

Programa

Sexta-feira 12 de Março 2010

8h30 - Registo e Entrega de Documentação
9h00 - Sessão de Abertura

1ª Sessão

09h30 – **Autenticidade de leite e produtos lácteos**
Prof. Doutor António Peres (ESA – IPB)
Prof. Doutora Cristina Veloso (ISEC – IPC)

11h15 – Pausa para café

11h30 – **O processo de certificação e garantia de autenticidade de produtos de porco Bísaro**
Eng. Carla Alves (Câmara Municipal de Vinhais)

12h30 – Almoço

2ª Sessão

14h00 – **Autenticidade de carne e produtos cárneos**
Prof. Doutor Alfredo Teixeira (ESA – IPB)

16h30 – Pausa para café

17h00 – **Sessão prática de análise sensorial de azeites**
Eng. Francisco Pavão (AOTAD)
Mestre Anabela Sousa (ESA – IPB/FF – UP)

Sábado 13 de Março 2010

3ª Sessão

09h00 – **Autenticidade de cogumelos silvestres por métodos moleculares**
Doutora Paula Baptista (ESA – IPB)

10h15 – Pausa para café

10h30 – **Perfil químico e autenticidade de produtos. Aplicações**
Fitosteróis na autenticidade de macroalgas comestíveis
Dr. Graciliana Lopes (FF – UP)
A composição química e polínica como garantia de autenticidade de méis
Mestre Leandro Moreira (ESA – IPB)
Diospyros kaki: Composição química do fruto na avaliação da sua autenticidade
Dr. Brígida Pinto (FF – UP)
Autenticidade de variedades portuguesas de Ficus carica
Dr. Andreia P. Oliveira (FF – UP)
Perfil químico e autenticidade de variedades de amêndoa
Mestre João Barreira (ESA – IPB/FF – UP)
A composição química na autenticidade varietal de azeitonas verdes descaroçadas
Eng. Ricardo Malheiro (ESA – IPB)
Brassica oleracea var. acephala vs Pieris brassicae: Autenticidade e Bioactividade
Eng. Fátima Fernandes (FF – UP)
Compostos fenólicos no controlo da autenticidade e actividade biológica de sementes de tomate (Lycopersicon esculentum Mill.)
Dr. Marcos Taveira (FF – UP)
Thymus mastichina: Composição química e bioactividade como marcadores de origem
Mestre Teresa Delgado (ESA – IPB)

12h30 – Almoço

4ª Sessão

14h00 – **Autenticidade do café**
Prof. Doutora Susana Casal (FF – UP)

15h45 – Pausa para café

16h00 – **A quimiometria na autenticidade de produtos alimentares**
Doutor Luís Dias (ESA – IPB)

17h30 – **Encerramento do curso e entrega de certificados**

Curso de Autenticidade de Produtos Alimentares

Departamento de Produção e Tecnologia Vegetal
Campus de Santa Apolónia, Apt. 1172 – 5301-855 Bragança