

Objetivos

O objetivo das jornadas é a partilha de experiências centradas na INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS NO SETOR AGRO-ALIMENTAR, apresentando esta estratégia como um dos vetores para estimular a competitividade do setor. Estimular a competitividade e aumentar as competências dos agentes do setor agro-alimentar



Programação

Manhã

09:45 **Receção**

10:00 **BOAS VINDAS**

Joaquim Morão

Presidente da Câmara Municipal de Castelo Branco, Portugal

Germán Puebla

Instituto del Corcho, la Madera y del Carbón Vegetal, Extremadura, Espanha (IPROCOR)

Luís Pinto de Andrade

Associação Centro de Apoio Tecnológico Agro-alimentar de Castelo Branco, Portugal (CATAA)

10:20 **APRESENTAÇÃO RITECA**

Manuel Martín Bellido

Instituto Tecnológico Agroalimentario da Extremadura, Espanha (INTAEX)

10:30 **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO SÉCULO XXI**

Teresa Hernández Méndez

Instituto Tecnológico Agroalimentario da Extremadura, Espanha (INTAEX)

11:00 **REENGENHARIA DOS PROCESSOS PRODUTIVOS, COMO FATOR DE PRODUTIVIDADE**

Eduardo Miguel Dias

Team solutions, Portugal

11:30 **OVOLUTION E OS DESAFIOS DO FUTURO**

Amândio Santos

Grupo Derovo, Portugal

12:00 **NOVAS TECNOLOGIAS DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS: ALTAS PRESSÕES HIDROSTÁTICAS**

Maria del Rosario Ramírez Bernabé

Instituto Tecnológico Agroalimentario da Extremadura, Espanha (INTAEX)

12:30 **Debate**

13:00 **Almoço**



Registro

innovacaoagroalimentar.eventbrite.es

E possível a inscrição até 7 de novembro,
quarta-feira

Onde

CATAA – Associação Centro de Apoio
Tecnológico Agro-alimentar

das atividades

Tarde

- | | |
|--------------|--|
| 14:30 | INOVAÇÃO EM AZEITONA DE MESA - AZEITONA PROBIÓTICA E PRODUTOS
Cidália Peres
Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I. P., Portugal (INIAV) |
| 15:00 | GASTRONOMIA MOLECULAR E INOVAÇÃO DE NOVOS PRODUTOS
Catarina Prista
CookingLab, Instituto Superior de Agronomia, Portugal (ISA) |
| 15:30 | IMPORTÂNCIA DA ANÁLISE SENSORIAL NO DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS
Rui Costa Lima
Sense Test, Sociedade de Estudos de Análise Sensorial a Produtos Alimentares, Portugal |
| 16:00 | TETRA PAK E INOVAÇÃO
Vera Norte e Vanessa Baldeante
Tetra Pak Ibéria SA |
| 16:30 | Coffee break |
| 17:00 | EMBALAGEM: NOVOS CONCEITOS E DESENVOLVIMENTOS
Maria de Fátima Poças
Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa – Porto, Portugal |
| 17:30 | ROTULAGEM GERAL APLICÁVEL AOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
Maria da Graça Mariano
Laboratório Segurança Alimentar, Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, Portugal (ASAE) |
| 18:00 | Debate/Encerramento |

Organizan



**CENTRO DE APOIO
TECNOLÓGICO
AGRO ALIMENTAR**

GOBIERNO DE EXTREMADURA

Consejería de Empleo, Empresa e Innovación

Colaboran



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária



P R O G R A M A
COOPERAÇÃO TRANSFRONTEIRIZA
ESPAÑA ~ PORTUGAL
COOPERAÇÃO TRANSFRONTEIRIÇA
2 0 0 7 ~ 2 0 1 3

União Europeia
FEDER
Investimos no seu futuro



Unión Europea
FEDER
Invertimos en su futuro



RITECA

Red de Investigación Transfronteriza
Extremadura - Centro - Alentejo
Rede de Investigação Transfronteiriça

“O Projeto RITECA, Rede de Investigação Transfronteiriça de Extremadura, Centro e Alentejo, está co-financiado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), através do Programa Operacional de Cooperação Transfronteiriça Espanha-Portugal (POCTEP) 2007-2013”

“El Proyecto RITECA, Red de Investigación Transfronteriza de Extremadura, Centro y Alentejo, está cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Operativo de Cooperación Transfronteriza España-Portugal (POCTEP) 2007-2013”