

2ª Conferência Segurança e Inovação Alimentar

9h30- Sessão de abertura

Inovação alimentar

10h00- **Papel dos ácidos gordos polinsaturados do pescado**, Doutora Narcisa Bandarra (IPIMAR)

10h30- **Alimentos funcionais**, *orador a confirmar* (Universidade Católica do Porto)

11h00- **Aquecimento óhmico de alimentos**, Doutor António Vicente (Universidade do Minho)

11h30 - *Coffee-break*

Toxicologia alimentar

12h00- **Avaliação do risco de exposição ao metilmercúrio**, Doutora Cristina Carvalho (Faculdade Farmácia de Lisboa)

12h30- **Micotoxinas alimentares**, Doutor Celeste Lino (Faculdade de Farmácia de Coimbra)

Pausa para almoço

Informação ao Consumidor

14h30- **Alegações nutricionais e saúde**, Eng^a Catarina Dias (FIPA- Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares)

15h00- **Informação ao consumidor na distribuição**, Dr. João Barbosa (Grupo Auchan)

Controlo de Qualidade

15h30- **Técnicas de biologia molecular aplicadas no controlo de qualidade de águas**, Eng^a Ana Ribeiro (EPAL)

16h00- **Viticultura e enologia de qualidade – Da vinha à mesa**, Eng. Nuno Rodrigues (Agriprofit – Consultadoria em Gestão Vitícola e Enológica)

16h30- Sessão de encerramento

21 Abril

Auditório ESTM