

8:30 – 9:30	<b>Registo e afixação de posters</b>
	<b>Sessão de abertura</b> <b>Nuno Canada</b> - Presidente do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária <b>Dália Vieira</b> - Vereadora da Camara Municipal de Vila do Conde <b>Amândio Santos</b> - Presidente da PortugalFoods <b>Pedro Graça</b> - Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto
9:30 – 10:00	
<b>SESSÃO 1: Rumo à promoção da Alimentação Saudável</b>	
10:00 – 10:30	<b>O caminho para a alimentação saudável junta tradição e modernidade – como chegar lá?</b> <b>Pedro Graça</b> - Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto
10:30 – 11:00	<b>The role and significance of reference laboratories in ensuring and promoting food Safety</b> <b>Adrien Assere</b> - Anses Laboratory for Food Safety, European Union Reference Laboratory (França)
11:00 – 11:30	<b>Coffe Break</b>
<b>SESSÃO 2: Valorização dos sub-produtos da Indústria Alimentar</b>	
11:30 – 12:00	<b>Oportunidades e desafios da utilização de polissacarídeos resultantes de sub-produtos da Indústria Alimentar</b> <b>Manuel Coimbra</b> - Universidade de Aveiro
12:00 – 12:30	<b>Será o bagaço de azeitona um bom exemplo de/para upcycling?</b> <b>Beatriz Oliveira</b> - Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto
<b>APRESENTAÇÕES FLASH</b>	
12:30 – 12:50	<b>Tópico: Valorização dos sub-produtos da Indústria Alimentar e potenciais riscos</b> Diana Melo Ferreira (REQUIMTE/FFUP): Wild fermentation of olive pomace - effect on macronutrients, energy values and vitamin E <b>Tópico: Estratégias Inovadoras de Biocontrolo</b> Beatriz Silva, (UCP): Modified atmosphere packaging for poultry meat: impact on microbiota and odour characteristics <b>Tópico: Rumo à promoção da Alimentação Saudável</b> Daniel Lemos (REQUIMTE/FFUP): Composição nutricional e perfil de ácidos gordos de Gryllus assimilis como fonte alimentar alternativa
12:50 – 14:15	<b>Almoço &amp; Networking</b>
<b>APRESENTAÇÕES DE PATROCINADORES</b>	
14:15 – 14:30	<b>A Bioluminescência na contaminação por leveduras</b> <b>Inês Oliveira</b> - Ambifood
14:30 – 14:45	<b>Testing Environmental Sponge samples for Next-Day species results</b> <b>Victoria Moleiro</b> - BioRad
14:45 – 15:00	Título e orador a anunciar - INVITEK
<b>SESSÃO 3: Estratégias Inovadoras de Biocontrolo</b>	
15:00 – 15:30	<b>Desafios e Inovações no Biocontrolo Microbiano</b> <b>Paula Teixeira</b> - UCP
15:30 – 15:50	<b>Estratégias de Controle Biológico Pós-Colheita para Preservação da Qualidade do Arroz</b> <b>Carla Brites</b> - INIAV
15:50 – 16:10	<b>A segurança alimentar começa no campo: a nossa contribuição</b> <b>Teresa Crespo</b> - IBET
16:10 – 16:30	<b>Coffe Break</b>
16:30 – 16:50	<b>Active packaging as a strategy to maintain food quality</b> <b>Miguel Cerqueira</b> - INL
16:50 – 17:10	<b>Bacteriófagos no controlo de zoonoses</b> <b>Hugo Oliveira</b> - UM
17:10 – 17:30	<b>Sessão de Entrega de Prémios e Encerramento</b>