

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