

Inovação alimentar e avaliação do potencial impacto em saúde pública

15 e 16 Abr. 2024

nas instalações do Instituto Ricardo Jorge, em Lisboa



Enquadramento e objetivos

A inovação alimentar é um desafio enfrentado pela indústria alimentar, pois existe um acréscimo na procura por alimentos, seguros, saudáveis e sustentáveis, acompanhada pela necessidade de se reduzir o desperdício alimentar e o impacto ambiental da produção de alimentos. Para o efeito, têm sido desenvolvidas novas tecnologias, utilizados novos processos e novos ingredientes, no sentido de se responder às necessidades identificadas, mas que proporcionem aos consumidores novas experiências sensoriais.

Este curso é composto por uma componente teórica em que serão abordados temas como as novas tendências alimentares, as etapas de desenvolvimento de produtos alimentares, a rotulagem de alimentos, os modelos de perfil nutricional e as necessidades em saúde pública. A componente prática visa contribuir para a consolidação e aplicação dos conhecimentos adquiridos, enquanto proporciona aos participantes a oportunidade de integrar os diversos conceitos e de os aplicar numa situação real.

Pré-inscrição na Plataforma de e-Learning do



Destinatários: profissionais da saúde, laboratórios, estudantes, comunidades científica e académica e indústria alimentar

Coordenação: Tânia Gonçalves Albuquerque e Helena Soares Costa

Inscrição: 40 EUR; 20 EUR (estudantes)

N^{os} mínimo e máximo de formandos: 5 a 20

O pagamento é efetuado até ao dia 8 de abril de 2024 por transferência bancária (IBAN PT50078101120000000404561). O comprovativo deve ser enviado até à mesma data para o INSA Forma+ (formamais@insa.min-saude.pt). As desistências são comunicadas ao INSA Forma+ com uma antecedência mínima de 5 dias úteis em relação à data de início do evento. Ultrapassado o prazo, não haverá lugar a devoluções.

Programa

Dia 1 [componente teórica]

9h00. Registo

9h20. Sessão de abertura

9h30. Introdução à inovação alimentar e desafios atuais

11h00. Pausa e espaço de interação

11h30. Tendências alimentares emergentes

13h00. Almoço (*livre*)

14h30. Composição dos alimentos e bases de dados

15h30. Rotulagem dos alimentos e perfil nutricional

17h00. Encerramento das atividades

Dia 2 [componente teórico-prática]

9h30. Desenvolvimento de um rótulo de um produto alimentar

11h00. Pausa e espaço de interação

11h30. Alegações nutricionais e esquemas de rotulagem simplificada

13h00. Almoço (*livre*)

14h30. Modelos de perfil nutricional

15h30. Potencial impacto em saúde pública

17h00. Sessão de encerramento