

2 e 3 MAR' 09
SEMINÁRIO

DA SEGURANÇA À QUALIDADE DO ALIMENTO



DESTINATÁRIOS:

Estudantes, Recém-licenciados
e Profissionais das Indústrias Alimentares

OBJECTIVOS:

Dar a conhecer as ferramentas da
qualidade aplicáveis ao Sector Alimentar,
nomeadamente a implementação do
Sistema HACCP, Certificação de Empresas
e de Produtos e Acreditação de Laboratórios
de Ensaio. Técnicos de várias empresas
do sector darão o testemunho do trabalho
efectuado, no sentido de implementar
os processos adequados a cada situação.
Dada a especificidade dos produtos
tradicionais, são, também, apresentados
alguns exemplos aplicados a este sector.

LOCAL:

Auditório do Instituto Superior
de Engenharia do Porto

ORGANIZAÇÃO:

Faculdade de Farmácia
da Universidade do Porto

Instituto Superior
de Engenharia do Porto

REQUIMTE

COMISSÃO ORGANIZADORA:

Beatriz Oliveira, Cristina Matos
Virgínia Mota, Susana Casal
Rita Alves, Anabela Costa

COMISSÃO EXECUTIVA:

Simone Morais, Sónia Figueiredo
Tomás Albergaria, Valentina Domingues
Manuela Correia, Olga Freitas
Eulália Mendes, Heryka Ramalho
Joana Santos, Sílvia Campos



Prof. Doutora Beatriz Oliveira
e-mail: beatoliv@ff.up.pt

FFUP - Faculdade de Farmácia
da Universidade do Porto
Rua Anibal Cunha n.º164
4099-030 Porto
Telefone: 222 078 902



Prof. Doutora Cristina Matos
e-mail: cmm@isep.ipp.pt

ISEP - Instituto Superior de
de Engenharia do Porto
Rua António Bernardino de
Almeida n.º 431 4200-072 Porto
Telefone: 228 340 500

Informações
jtva@isep.ipp.pt

Inscrições
www.portal.isep.ipp.pt
acesso com credenciais
internas ou de convidado
Menu - Seleccionar inscrições
- Sem. Segurança Alimentar

2 e 3 MAR' 09
SEMINÁRIO

DA SEGURANÇA À QUALIDADE DO ALIMENTO

ISEP · Auditório do Instituto Superior de Engenharia do Porto



PROGRAMA

2 DE MARÇO' 2009

- 08.30 **ENTREGA DA DOCUMENTAÇÃO**
- 09.00 **SESSÃO DE ABERTURA**
Presidentes dos Conselhos Directivos do ISEP e da FFUP
Prof. Doutora Cristina Matos (ISEP)
Prof. Doutora Beatriz Oliveira (FFUP)
- 09.15 **BOAS PRÁTICAS NA ÁREA DA RESTAURAÇÃO**
Eng.ª Marta Moreira, McDonald's Portugal
- 09.45 **HACCP NA INDÚSTRIA ALIMENTAR**
Dr.ª Sandra Gomes, Técnica Superior de Segurança Alimentar
- 10.15 **COFFEE-BREAK**
- 10.45 **QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: CERTIFICAÇÃO DE SISTEMAS APLICÁVEIS AO SECTOR ALIMENTAR**
Eng.º Luis Fonseca, ISEP e APCER
- 11.15 **CERTIFICAÇÃO DE UM PRODUTO ALIMENTAR**
Eng.ª Paula Arês, Sovena Portugal – Consumer Goods, S. A.
- 11.45 **ACREDITAÇÃO DE LABORATÓRIOS DE ENSAIO**
Mestre Virgínia Mota, Auditora
- 12.15 **PAPEL DA ASAE NA SEGURANÇA ALIMENTAR**
Dr. António Nunes, Inspector-Geral da ASAE
- 12.45 **ALMOÇO LIVRE**
- 14.30 **MANAGING FOOD SAFETY & QUALITY IN A VERTICALLY INTEGRATED ORGANIZATION**
Jason Cassar de Sain (BSc Com Hort), Vitacress
- 14.50 **QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR NA NESTLÉ**
Eng.º Carlos Ruivo, Nestlé Portugal, S.A.
- 15.10 **O NASCIMENTO DE UM GELADO COM QUALIDADE**
Eng.ª Raquel Marques, Gelados Globo
Manuel Fernandes dos Santos & Filhos, S.A.
- 15.30 **IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR NA CEREALIS**
Eng.ª Cláudia Torres, Cerealis, SGPS, S.A.
- 15.50 **RECHEIO - A EMPRESA DE CASH & CARRY COM SEGURANÇA ALIMENTAR CERTIFICADA**
Eng.ª Ana Teixeira, JMR - Prestação de Serviços para a Distribuição, S.A.
- 16.10 **COFFEE-BREAK**
- 16.40 **MODELO INTEGRADO DE PRODUÇÃO DE EMBALAGENS ALIMENTARES**
Eng.ª Ana Paula Caldeira, Logoplaste – Consultores Técnicos S.A.
- 17.00 **ACREDITAÇÃO: VANTAGENS E DIFICULDADES DA IMPLEMENTAÇÃO DE UM SISTEMA DE QUALIDADE NUM LABORATÓRIO**
Mestre Maria Cristina Antão, Equilibrium - Laboratório de Controlo de Qualidade de Águas e Alimentos
- 17.20 **GASES INERTES NA INDÚSTRIA ALIMENTAR E ESTERILIZAÇÃO DO AR COMPRIMIDO**
Eng.ª Sónia Paulo, GasMan

3 DE MARÇO' 2009

- 09.30 **QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS**
Eng.ª Ana Soeiro, Qualifica
- 10.30 **TRADIÇÃO E QUALIDADE – ORGANISMO PRIVADO DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO**
Eng.º Miguel Bourbon, Tradição e Qualidade
- 11.00 **COFFEE-BREAK**
- 11.30 **SEGURANÇA E QUALIDADE DOS PRODUTOS DE AGRICULTURA BIOLÓGICA**
Eng.º José Carlos Ferreira, AGROBIO - Associação Portuguesa de Agricultura Biológica
- 12.00 **O MEL À MESA – SISTEMAS DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR**
Eng.ª Ana Paula Sançana, Lousãmel - Cooperativa Agrícola dos Apicultores da Lousã e Concelhos Limitrofes, CRL
- 12.30 **AZEITE DE TRÁS-OS-MONTES, UM PRODUTO A VALORIZAR**
Eng.º Francisco Pavão, Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro
- 13.00 **ALMOÇO LIVRE**
- 14.30 **OVOS MOLES DE AVEIRO – INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA: DO PASSADO AO FUTURO**
Dr.ª. Patrícia Naia, APOMA - Associação de Produtores de Ovos-Moles de Aveiro
- 15.00 **QUEIJO TERRINCHO DOP: AUTENTICIDADE DOS SABORES TRANSMONTANOS**
Sr. Rui Tadeu, Qtª da Veiguinha – Queijaria Artesanal, Lda.
- 15.30 **CARNE BARROSA – DOP, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR**
Dr. João Paulo Costa, Agrupamento de Produtores de Carne Barrosã, Cooperativa Agrícola de Boticas
- 16.00 **TRADIÇÃO E MODERNIDADE NA PRODUÇÃO DE FUMEIRO DE VINHAIS**
Eng.ª Carla Alves, ANCSUB - Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara
- 16.30 **SESSÃO DE ENCERRAMENTO**
Prof. Doutora Cristina Matos (ISEP)
Prof. Doutora Beatriz Oliveira (FFUP)

CUSTO DE INSCRIÇÃO

€ 100 POR PARTICIPANTE
€ 25 PARA ESTUDANTES E PROFESSORES
Mais Informações: jtva@isep.ipp.pt

INSCRIÇÕES

www.portal.isep.ipp.pt
(acesso com credenciais internas ou de convidado Menu – Seleccionar inscrições – Sem. Segurança Alimentar)

FICHA DE INSCRIÇÃO



Nome

Empresa/Instituição

Cargo/Estudante/Outro

Telefone

Email

A fim de garantir a inscrição no seminário, junto envio o cheque nº do banco no valor de

em nome do Instituto Superior de Engenharia do Porto

SOLICITO QUE ME SEJA EMITIDO O RECIBO EM NOME:

NIF

(Este formulário poderá ser entregue na Secretaria / Tesouraria do ISEP)

**2 e 3 MAR' 09
DA SEMINÁRIO
SEGURANÇA
À QUALIDADE
DO ALIMENTO**