



Seminário Alergénios e alimentos

31 de janeiro de 2020, sexta-feira, 14:30h às 18:00h

Universidade Católica Portuguesa - Campus Foz

Edifício de Biotecnologia - Sala EBI008 (piso 0)

ENQUADRAMENTO

A alimentação é um dos principais fatores que contribui para a manutenção da saúde e para a prevenção das doenças.

As alergias alimentares são um problema de saúde pública crescente e por isso um tema de preocupação para a todos os intervenientes da cadeia alimentar.

A exposição acidental dos consumidores a alérgenos, não é incomum, pelo que se torna fundamental que os estabelecimentos de restauração coletiva e a indústria alimentar, implementem procedimentos de prevenção à contaminação cruzada, ao longo dos seus processos de confeção e preparação de géneros alimentícios.

OBJETIVOS

Pretende-se abordar os conceitos gerais sobre alergias alimentares e alimentos relacionados. Dar a conhecer dados epidemiológicos sobre alergias alimentares. Identificar os alérgenos alimentares de comunicação obrigatória. Gestão de alérgenos aplicados à restauração e à Indústria Alimentar.

DESTINATÁRIOS

Profissionais da área alimentar.

PROGRAMA

14h15 Receção participantes

14h30 Abertura

Paula Teixeira. Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa

14h45 Alergénios alimentares: uma questão de segurança alimentar

Inês Pádua. Nutricionista, Consultora nas áreas da alimentação e nutrição clínica

15h50 Gestão de alérgenos: o testemunho da Eurest

Isa Viana. Nutricionista, Eurest Portugal

16h25 Coffe break

16h45 Gestão de alérgenos: o testemunho da Cerealis

Graça Rodrigues. Responsável de Garantia da Qualidade, Cerealis - Produtos Alimentares, S.A.

17h15 Doença Celíaca: o desafio no fora de casa

Sara Almeida Silva. Nutricionista, Associação Portuguesa de Celíacos.

18h00 Encerramento



PALESTRANTES

INÊS PÁDUA | Nutricionista, licenciada em Ciências da Nutrição e doutorada em Ciências do Consumo Alimentar e Nutrição pela Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto. Exerce atividade em consultoria na área da alimentação e em nutrição clínica, sendo também investigadora na área da Nutrição e doenças imunoalérgicas. Autora do "Manual de alergia alimentar para a restauração" (editado pela DGS) e do livro "Tenho alergia alimentar e agora?".

ISA VIANA | Licenciada em Ciências da Nutrição pela FCNAUP, pós-graduada em Segurança Alimentar na ESB-UCP, pós-graduada Gestão de Projetos de Cooperação para o Desenvolvimento pela UCP e doutoranda em Ciências do Consumo Alimentar e Nutrição pela FCNAUP. Exerce atividade como nutricionista e técnica superior de Segurança no Trabalho da Direção da Qualidade na Eurest Portugal.

GRAÇA RODRIGUES | Licenciatura em Engenharia Alimentar (pré-bolonha) com pós-graduações em Gestão Industrial, engenharia da Qualidade e Segurança Alimentar. Foi Responsável do Laboratório de Microbiologia do CTCOR. Em 1993 entrou para a Cerealis, à data Amorim Lage, onde foi responsável pela Fabrica de Bolachas. Foi responsável pelo desenvolvimento de produtos (bolachas e massas), tendo em 1998 transitado para a Direcção da Qualidade enquanto Responsável da Garantia da Qualidade, Implementou diversos referenciais de gestão da qualidade e segurança alimentar. Atualmente lidera 4 Equipas de segurança alimentar, Semolaria, 2 fábricas de massas e fábrica de bolachas.

SARA ALMEIDA SILVA | Licenciada em Ciências da Nutrição (2016) e Mestre em Biotecnologia e Inovação (2019) pela Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa. Com um percurso profissional pela Nutrição Clínica, sendo Nutricionista na Associação Portuguesa de Celíacos desde 2017.

Propina: 35€

25% desconto para ex-alunos da Católica Porto

10% desconto para Associados Portugal Foods

Preços para: 1ª inscrição de cada empresa; 2ª inscrição 10% de desconto (não cumulativos)

Inscrição [aqui](#)

Data limite inscrição: 27 de janeiro de 2020

Mais informações:

Formação Avançada | formacao.avancada@porto.ucp.pt | 226196202/43.