

Seminário

Inovação nos Produtos Alimentares Tradicionais de Charcutaria

22 de março de 2019 | 14:00h – 18:00h

Universidade Católica Portuguesa
Campus Asprela – Auditório Principal

ENQUADRAMENTO

O nosso país apresenta uma imensa variedade de produtos alimentares tradicionais, associados a cada uma das regiões, que são símbolo de qualidade e cuja produção resulta da influência cultural. Os Produtos Alimentares Tradicionais constituem a herança do amplo património gastronómico nacional.

O projeto NEWFOOD - *Food Technologies Valorization* – focaliza as suas ações na valorização dos Produtos Alimentares Tradicionais, ambicionando acelerar os processos de expansão e consolidação destes produtos alimentares, particularmente na região Norte, através de uma proposta de inovação catalisada pela transferência de conhecimento e de tecnologia.

O Seminário “Inovação nos Produtos Alimentares Tradicionais: Enchidos e Fumados” integra um ciclo de Seminários dinamizados no âmbito do NEWFOOD, que visam potenciar e dar a conhecer o potencial da inovação neste setor ao nível da geração de novos produtos e/ou soluções com potencial interesse para setores económicos relevantes, nomeadamente o Agroalimentar e o Turismo.

PROGRAMA

14h15. Receção dos participantes

14h30. Abertura

Projeto NEWFOOD - inovação em produtos tradicionais

Eduardo Luís Cardoso. *Coordenador do NEWFOOD. Escola Superior de Biotecnologia. Universidade Católica Portuguesa*

14h45. Enchidos e Fumados Portugueses: Inovação na Tradição

Nuno Diniz. *Chefe e Autor do Livro Entre Ventos e Fumos (Bertrand Editora, 2019)*

15h30. Desafios e Oportunidades para os Produtos Tradicionais – perspetiva da I&D

Paula Teixeira. *Investigadora. Escola Superior de Biotecnologia. Universidade Católica Portuguesa*

16h00. Pausa para café

16h30. Investigação aplicada. Revestimentos comestíveis para fiambres com incorporação de estirpes probióticas.

Joana Odila. *Investigadora. Escola Superior de Biotecnologia. Universidade Católica Portuguesa.*

17h00. Investigação aplicada: Biofumados- um projeto de inovação.

António Paulino. *Geral da Minhofumeiro.*

17h30. Encerramento

ORADORES

Eduardo Luís Cardoso

Coordena na ESB-UCP o projeto NewFood – Inovação em Produtos Tradicionais, que decorre na Região Norte envolvendo as quatro Universidades Públicas. É Professor e Investigador na ESB-UCP, na área da Inovação, em que é doutorado. Coordena a área de Transferência de Conhecimento e Parcerias incluído os Serviços de Tecnologia, Inovação e Formação (SETIF). Tem assumido funções docentes na área da Inovação e Empreendedorismo, e da Gestão de Projectos e integra equipas de projetos nacionais e internacionais em I&D+i e em Educação e Formação.

Nuno Diniz

Chef executivo de vários espaços, nomeadamente, Restaurante Volver, Hotel Santa Margarida e Adega dos Apalaches. Professor de "Culinary Arts" na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa e de "Cultura Gastronómica na Europa" na primeira Licenciatura em Gastronomia do Instituto Politécnico de Coimbra. Autor de Crónicas Gastronómicas em diversas revistas portuguesas. Foi chefe mentor no concurso televisivo "Top Chef" (RTP) tendo a sua participação contribuído para a compreensão mais generalizada do valor da cozinha como ato cultural. É autor do livro "Entre Ventos e Fumos" (Bertrand Editora, 2019) que resulta da pesquisa que realizou para descobrir as técnicas tradicionais de confeção de enchidos com recurso a fumeiro, que se podem encontrar de Norte a Sul do País.

Paula Teixeira

Licenciada em Engenharia Alimentar (1990) e doutorada em Biotecnologia (1995) pela Universidade Católica Portuguesa-Escola Superior de Biotecnologia (ESB-UCP). É Professora Associada com Agregação na ESB-UCP. Tem ocupado vários cargos de coordenação na ESB-UCP, incluindo a coordenação do Curso de Pós-Graduação em Segurança Alimentar (2002-presente) e de vários Mestrados (2005-presente). Tem participado em vários projetos de investigação, nacionais e internacionais, como Investigadora Responsável ou como membro das equipas de investigação na área da Microbiologia Alimentar/Segurança Alimentar. A segurança microbiológica de produtos tradicionais é uma das suas áreas de investigação.

Joana Odila

Licenciada em Microbiologia e Doutorada em Biotecnologia com especialização em Ciência e Engenharia Alimentar pela Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa. Participou em vários projetos no âmbito da produção de embalagens comestíveis para alimentos, assim como, valorização de subprodutos alimentares com ênfase em produção de ingredientes com elevado potencial biológico para as áreas alimentar humana e animal, nutracêutica e cosmética.

António Paulino

Diretor –Geral da Minhofumeiro – Enchidos e Fumados à moda de Ponto de Lima, Lda.

DESTINATÁRIOS

Profissionais do setor agroalimentar e todos os interessados na área das Carnes Transformadas, dos Produtos Tradicionais e da Gastronomia.

Propina: Gratuito, mas sujeito a inscrição.

Para inscrição clique [aqui](#)

Data limite inscrição: até 21 de março

Para mais informações p.f. entre em contacto com a Gestão dos Serviços Académicos através de: E-mail: formacao.avancada@porto.ucp.pt ou pelo Telefone: 225580098.

Ciclo de Seminários de Inovação em Produtos Alimentares Tradicionais

Ação realizada no âmbito do NewFood (Food Technologies Valorization), NORTE-01-0246-FEDER-000043, cofinanciado pelo Programa Operacional Regional do Norte (NORTE 2020), através do Portugal 2020 e do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER).