

# 5<sup>o</sup> Simpósio Nacional



27  
set  
2018

Promoção de uma Alimentação Saudável e Segura  
Perigos Microbiológicos – Estratégias e Perspetivas

Lisboa | Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, Av. Padre Cruz

## Programa

08:30	Receção dos participantes e afixação de <i>posters</i>	
09:00	Sessão de abertura	Conselho Diretivo do INSA
09:30	<b>I Painel – Pensar e agir – envolvimento da produção</b>	Moderador: Miguel Peixoto Maneta (DGAV)
	Proteção da saúde e os controlos na indústria de carnes. Estratégias de modernização nos programas de pré-requisitos e no HACCP aplicados na indústria alimentar	Laurentina Pedroso (APIC)
	Leite: alimento seguro promotor de saúde	Fernanda Cruz (ANIL)
	A aquacultura nacional e os seus produtos	Fernando Gonçalves (APA)
10:30	Debate	
10:45	Pausa para café / Painel de <i>posters</i> com presença dos autores	
11:15	<b>II Painel – Pensar e agir – inovar para conquistar o consumidor</b>	Moderador: Maria Isabel Santos (Consultora)
	Organizações de Produtores a confiança dos consumidores	Domingos dos Santos (FNOP)
	Programa ‘Seleção Gastronomia e Vinhos’	Susana Leitão (AHRESP)
	Embalagens alimentares: contributos inovadores para garantir a segurança e aumentar a vida útil dos alimentos	Ana Teresa Sanches-Silva (INIAV)
12:15	Debate	
12:30	Pausa para almoço / Painel de <i>posters</i> com presença dos autores	
14:00	<b>III Painel – Procurar e caracterizar – novos desafios</b>	Moderador: Mónica Oleastro (INSA)
	Protozoários emergentes	Susana Sousa (INSA)
	Nova era na vigilância laboratorial de perigos microbiológicos: aplicação da sequenciação total do genoma (WGS)	Vítor Borges (INSA)
	Controlo de campilobacteriose na Dinamarca: uma história de sucesso?	Sara Pires (DTU)
15:00	Debate	
15:15	Pausa para café / Painel de <i>posters</i> com presença dos autores	
15:30	<b>IV Painel – Interpretar e decidir – critérios microbiológicos</b>	Moderador: Carlos Brandão (ESHTE)
	Alimentos (ainda) em condições de consumo	Manuela Sol (ASAE)
	Guia de requisitos para o desenvolvimento de critérios microbiológicos	Maria Teresa Felício (EFSA)
	Novos Valores Guia INSA	Margarida Saraiva (INSA)
16:30	Debate	
17:00	Encerramento (com sessão de entrega de prémio e diploma de melhor <i>poster</i> )	Maria Antónia Calhau (INSA)

AHRESP – Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal

ANIL – Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios

APA – Associação Portuguesa de Aquicultores

APIC – Associação Portuguesa dos Industriais de Carnes

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

DGAV – Direção-Geral de Alimentação e Veterinária

DTU – Technical University of Denmark

EFSA – European Food Safety Authority

ESHTE – Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FNOP – Federação Nacional das Organizações de Produtores de Frutas e Hortícolas

INIAV – Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária

INSA – Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge