



12.^a Reunião Anual PortFIR

Escolhas Alimentares e Nutrição

Os desafios da nova década

15.out.2019 | Auditório do INFARMED | Lisboa



PROGRAMA

09h00 RECEÇÃO E REGISTO DOS PARTICIPANTES | COLOCAÇÃO DOS POSTERS

09h30 SESSÃO DE ABERTURA

Maria João Gregório | *Direção-Geral da Saúde*

Fernando de Almeida | *Presidente do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, I.P. (INSA)*

Isabel Castanheira | *Coordenadora do Departamento de Alimentação e Nutrição (INSA)*

PAINEL DA MANHÃ | Moderação: Pedro Moreira (FCNAUP)

09h45 Da hegemonia da dietética ao triunfo do "bom gosto": a arte médica e a arte de cozinha (séculos XVI- XVIII) | Inês de Ornellas e Castro (IELT-FCSH-UNL)

10h20 Alimentação, Nutrição e Saúde: desafios à entrada para o 3º Milénio | José Camolas (CHULN)

10h50 Políticas e programas nacionais e internacionais de alimentação saudável | Maria João Gregório (PNPAS-DGS)

11h20 COFFEE BREAK

11h40 DEBATE: PRODUÇÃO E CONSUMO SUSTENTÁVEL | ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL | ENVOLVENTE ÀS ESCOLHAS ALIMENTARES

Painel de convidados:

Helena Real | APN

Maria João Gregório | PNPAS-DGS

Ricardo Alves | ENSP-UNL

Elisabete Pinto | ESB-UCP

Pedro Queiroz | FIPA

Isabel Castanheira | INSA

Rui Rosa Dias | IPAM Porto

Participação do público

12h50 ALMOÇO

PAINEL DA TARDE | Moderação: Paula Bico (DGAV)

14h30 Tabela da Composição de Alimentos e o acesso à informação | Luísa Oliveira (INSA)

15h00 Dados da indústria e bases de dados da composição de alimentos | Susanne Westenbrink (RIVM) e Wieke Vossen-Wijmenga (cVPZ - RIVM)

15h30 Chips de batata-doce (*Ipomoea batatas* L.). Efeito da secagem a diferentes temperaturas no conteúdo fitoquímico do produto | Isa Raposo (FCT-UNL) | Trabalho selecionado pelo Júri PortFIR

15h50 Enchidos com teor reduzido em sal: o desafio de inovar valorizando a tradição | Marta Laranjo (ICAAM-UE) | Trabalho selecionado pelo Júri PortFIR

16h10 DEBATE

16h30 ENTREGA DE PRÉMIO AO MELHOR POSTER

SESSÃO DE ENCERRAMENTO | Raquel Duarte | *Secretária de Estado da Saúde*