

14.ª Reunião Anual PortFIR

PROMOÇÃO DE AMBIENTES ALIMENTARES SAUDÁVEIS E SUSTENTÁVEIS

RESILIÊNCIA, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO NA INDÚSTRIA E
DISTRIBUIÇÃO ALIMENTARES



27 OUT 2022

9h30 - 16h00

PRESENCIAL & ONLINE

Programa

09h30 **SESSÃO DE ABERTURA** | Moderador: Cristina Abreu dos Santos (INSA)

Fernando de Almeida | Presidente do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA)

Maria da Graça Dias | Coordenadora da Unidade de Observação e Vigilância, Departamento de Alimentação e Nutrição (INSA)

CONFERÊNCIA INAUGURAL – Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável 2022-2030

Maria João Gregório | Diretora do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável (PNPAS - DGS)

SESSÃO DA MANHÃ | Moderador: Cristina Abreu dos Santos (INSA)

10h20 Alimentação, nutrição e saúde: novos desafios num contexto de conflito e de crises económica, sanitária e climática
_Alexandra Bento (ON)

10h35 Scientific advice related to nutrient profiling _Ana Afonso (EFSA)

10h50 Discussão

11h00 Intervalo

11h15 Taking action on salt and sugar: Lessons from global reformulation policies _Mhairi Brown (WASSH)

11h30 Inovação, desenvolvimento e sustentabilidade alimentar: a importância do ecossistema de inovação _Teresa Carvalho (PortugalFoods)

11h45 Origens da Dieta Mediterrânica: mudanças na agricultura e alimentação desde o século XVI _Dulce Freire (FEUC / CEIS20)

12h00 Discussão

12h15 Almoço

SESSÃO DA TARDE | Moderador: Helena Real (APN)

14h00 Práticas alimentares e crises em Portugal: resultados dos inquéritos nacionais sobre sustentabilidade (2018-2022)
_Mónica Truninger (ICS-UL)

14h15 Alegações ambientais na comunicação comercial _Ana Catarina Fonseca (DGC)

14h30 Discussão

14h45 **MESA-REDONDA**

Promoção de uma alimentação saudável e sustentável: desenvolvimento e inovação na produção, comércio e consumo
_Pedro Queiroz (FIPA), Mónica Ventosa (APED), Tiago Sá Gomes (Upfarming), Teresa Ribeiro (Entogreen)

15h30 Redução dos teores de sal e açúcar em ketchup _Catarina Almeida Luís (ISA) (Trabalho selecionado pelo Júri PortFIR)

15h40 Creme de barrar à base de azeite funcionalizado com extrato de bagaço de azeitona: formulação, desenvolvimento e perfil de ácidos gordos _Diana Melo Ferreira (LAQV/REQUIMTE) (Trabalho selecionado pelo Júri PortFIR)

15h50 Discussão

16h00 **SESSÃO DE ENCERRAMENTO** com entrega do prémio ao melhor poster (Patrocínio APN)