

WEBINAR

COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR Da Investigação à Indústria

25 NOV | 14h30

PROGRAMA

14h30 Boas Vindas | Nuno Gonçalves - IAPMEI

14h40 Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar | Nuno Manana - CNCDA

15h00 Conhecimento e Inovação no Combate ao Desperdício Alimentar - Da Investigação à Indústria

Apresentação de projetos:

- BLC3 - Campus de Tecnologia e Inovação
Projeto Mobfood - Mobilização de conhecimento científico e tecnológico em resposta aos desafios do mercado agroalimentar | João Nunes
Projeto MicNatur - Valorização de resíduos de cogumelos para a produção de biomoléculas | João Nunes
Associação Cocolab - Desperdício alimentar: desafios tecnológicos e barreiras de mercado | Jorge Paiva
- Escola Superior Agrária de Coimbra
Valorização de subprodutos da industrialização da castanha | Ivo Rodrigues
Valorização de trinca do arroz | Marta Henriques
Valorização das cascas de frutos secos | Marta Henriques
- Universidade de Coimbra
Projeto Toal - Reaproveitamento de concentrados de soro (queijo) | Rita Santos
Aproveitamento de compostos fenólicos e antioxidantes a partir de resíduos agroindustriais | Margarida Quina
BioNem Mulch - Sistema integrado e inovador para o controlo de nemátodes das galhas radiculares na cultura do tomateiro | Carla Maleita

15h45 Boas Práticas Empresariais na Valorização, Redução e Combate ao Desperdício Alimentar

- Sebol - Comércio e Indústria do Sebo, S.A. (Grupo ETSA) | André Almeida
- Maria Margarida Mergulhão Medlam
- Ernesto Morgado, S.A. | Jorge Oliveira
- Lipor - Serviço Intermunicipalizado de Gestão de Resíduos do grande Porto | Alice Martins

16h30 Encerramento