

Dia aberto ao Conhecimento

Combate ao Desperdício Alimentar

Setor Restauração e Hotelaria

04 de dezembro de 2018

IAPMEI

Rua Dr. Pinheiro e Rosa – Ed. Ex-DRE - Faro

PROGRAMA

15h00 | Boas Vindas

Etelvina Nabais, IAPMEI – Agência para Competitividade e Inovação, I.P

Elidérico Viegas, AHETA – Associação dos Hotéis e Empreendimentos Turísticos do Algarve

Daniel do Adro, AIHSA – Associação dos Industriais Hoteleiros e Similares do Algarve

15h15 | Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar

Bárbara Garção, CNCDA – Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar

15h30 | Conhecimento ao serviço da inovação - Projetos indutores de combate ao desperdício alimentar

Margarida Vieira, ISE – Departamento Engenharia Alimentar, Instituto Superior de Engenharia da Universidade do Algarve

Contribuição da investigação em embalagem de alimentos no combate ao desperdício alimentar

15h55 | Estratégias de Rentabilização na Restauração focadas nos produtos alimentares

Manuel Serra, EHTA – Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve

16h20 | Boas práticas empresariais de combate ao Desperdício Alimentar

José Carlos Leandro, Hotel Alíseos

João Amaro, Tertúlia Algarvia

17h00 | Notas finais e encerramento

João Fernandes, RTA – Região de Turismo do Algarve



IAPMEI



ASSOCIAÇÃO DOS
INDUSTRIAIS HOTELEIROS E
SIMILARES DO
ALGARVE



algarve