



WORKSHOP

Alimentação Sustentável

16 de outubro de 2023

Auditório da Escola de Hotelaria
e Turismo das Caldas da Rainha

Inscriva-se já aqui

14.30 - Receção de participantes

15.00 - Boas-vindas

Presidente da Câmara Municipal de Caldas da Rainha – Vítor Marques
Secretária-Geral do Centro Operativo e Tecnológico Hortofrutícola Nacional-Centro de Competências - Maria do Carmo Martins
Escola de Hotelaria e Turismo das Caldas da Rainha

15.15 - Os fatores sociais que interferem no comportamento alimentar e o seu impacto na sustentabilidade

João Lima - ESTESC/ IPC

15.40 - Alimentação saudável e sustentável como contributo para combater o desperdício alimentar

Alda Medeiros Fernandes - Aliança Contra a Fome e a Má-nutrição

16.05 - Mesa-redonda: PROJETOS I&D+I – ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL

Moderadora: Sandra Pais - Investigadora Auxiliar / Comprehensive Health Research Center

RedFruit4Health - Dieta mediterrânica: promover a valorização e consumo de frutos vermelhos como promotores da saúde (ID: 282)

Luís Rodrigues da Silva - Instituto Politécnico da Guarda

Potencial da Dieta Mediterrânica no aumento da qualidade de vida: + saúde + sustentabilidade (ID: 269)

Maria da Graça Teles de Sousa Pacheco de Carvalho - IPP/ESAE - Instituto Politécnico de Portalegre / Escola Superior Agrária de Elvas

Rede Nacional para a Alimentação Equilibrada e Sustentável (ID: 266)

Catarina Vasconcelos - Food4Sustainability - Associação para Inovação no Alimento Sustentável

Cogumelos do “Prado ao Prato”: Do Tratamento de Doenças do Metabolismo a Dieta Saudável Sustentável a partir da Valorização de Recursos Agro-florestais (ID: 263)

Anabela Marisa Azul - Centro de Neurociências e Biologia Celular da Universidade de Coimbra

Harvest: valorizar a Horta Familiar de forma a educar para uma dieta mediterrânica, saudável e sustentável (ID: 268)

Elsa Ramalhosa - CIMO, IPB- Instituto Politécnico de Bragança

Desenvolvimento de Cadeias de Valor de Cereais Tradicionais para uma Alimentação Sustentável em Portugal (ID: 275)

Luís Avelino Guimarães Dias - IPB - Instituto Politécnico de Bragança

17.45 - Encerramento com degustação preparada pela Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste