

# CURSOS

# Autenticidade de Produtos Alimentares

**Escola Superior Agrária de Bragança**  
**12 e 13 de Março 2010 • Auditório Pequeno**

## Organização:

Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança  
CIMO - Centro de Investigação de Montanha

## Inscrições e contactos:

Departamento de Produção e Tecnologia Vegetal  
Campus de Santa Apolónia, Apt. 1172 – 5301-855 Bragança  
E-mail: olive2007@ipb.pt • Tel. 273 303 344

## Programa

Sexta-feira 12 de Março 2010

8h30 - Registo e Entrega de Documentação  
9h00 - Sessão de Abertura

### 1ª Sessão

09h30 – **Autenticidade de leite e produtos lácteos**  
Prof. Doutor António Peres (ESA – IPB)  
Prof. Doutora Cristina Veloso (ISEC – IPC)

11h15 – Pausa para café

11h30 – **O processo de certificação e garantia de autenticidade de produtos de porco Bísaro**  
Eng. Carla Alves (Câmara Municipal de Vinhais)

12h30 – Almoço

### 2ª Sessão

14h00 – **Autenticidade de carne e produtos cárneos**  
Prof. Doutor Alfredo Teixeira (ESA – IPB)

16h30 – Pausa para café

17h00 – **Sessão prática de análise sensorial de azeites**  
Eng. Francisco Pavão (AOTAD)  
Mestre Anabela Sousa (ESA – IPB/FF – UP)

Sábado 13 de Março 2010

### 3ª Sessão

09h00 – **Autenticidade de cogumelos silvestres por métodos moleculares**  
Doutora Paula Baptista (ESA – IPB)

10h15 – Pausa para café

10h30 – **Perfil químico e autenticidade de produtos. Aplicações**

**Fitosteróis na autenticidade de macroalgas comestíveis**

Dr. Graciliana Lopes (FF – UP)

**A composição química e polínica como garantia de autenticidade de méis**

Mestre Leandro Moreira (ESA – IPB)

**Diospyros kaki: Composição química do fruto na avaliação da sua autenticidade**

Dr. Brígida Pinto (FF – UP)

**Autenticidade de variedades portuguesas de Ficus carica**

Dr. Andreia P. Oliveira (FF – UP)

**Perfil químico e autenticidade de variedades de amêndoa**

Mestre João Barreira (ESA – IPB/FF – UP)

**A composição química na autenticidade varietal de azeitonas verdes descaroadas**

Eng. Ricardo Malheiro (ESA – IPB)

**Brassica oleracea var. acephala vs Pieris brassicae: Autenticidade e Bioactividade**

Eng. Fátima Fernandes (FF – UP)

**Compostos fenólicos no controlo da autenticidade e actividade biológica de sementes de tomate (Lycopersicon esculentum Mill.)**

Dr. Marcos Taveira (FF – UP)

**Thymus mastichina: Composição química e bioactividade como marcadores de origem**

Mestre Teresa Delgado (ESA – IPB)

12h30 – Almoço

### 4ª Sessão

14h00 – **Autenticidade do café**  
Prof. Doutora Susana Casal (FF – UP)

15h45 – Pausa para café

16h00 – **A quimiometria na autenticidade de produtos alimentares**  
Doutor Luís Dias (ESA – IPB)

17h30 – **Encerramento do curso e entrega de certificados**

