

Seminário Final do projeto Nano4fresh

Final Seminar of Nano4fresh project

13 MAIO 2024

Local: | Venue:

13th MAY 2024

Auditório da Casa da Música de Óbidos

Programa:

- 09.00 - Receção dos participantes
- 09.30 - Sessão de Boas Vindas
 - Presidente da Camara de Óbidos: Daniel Filipe
 - Coordenador do projeto Nano4Fresh*
 - Direção do RochaCenter: Armando Torres Paulo
 - Secretária Geral do COTHN-CC: Maria do Carmo Martins
- 10.00 - "Nano4fresh project: From concept to reality"
Filipa Ribeiro & Ana Cristina Rodrigues
(Instituto Superior Técnico, Ulisboa e RochaCenter)
- 10.30 - Sustainable technologies and circular economy in the
management of climateric fruits
Francisco Maldonado (University Granada)
- 11.00 - Pausa para Café
- 11.30 - Apresentação da Agenda mobilizados VIIAFOOD
Deolinda Silva (PortugalFoods)
- 12.00 - New strategies and materials against fungal attack on
climacteric fruits
Fabio Marchetti (University Camerino)
- 12.30 - Resultados de projetos desenvolvido pelo CBQF na área da
microbiologia e segurança alimentar em hortofrutícolas
Paula Teixeira (CBQF- Escola Superior de Biotecnologia da Universidade
Católica Portuguesa)
- 13.00 - Debate
- 13.30 - Almoço
- 15.00 - Mesa-redonda "Desafios na conservação e exportação de
produtos hortofrutícolas"
Moderação: Rita Almeida (Revista HiperSuper)
 - Representante do RochaCenter a indicar*
 - Filipa Ribeiro (Nano4Fresh)
 - Nuno Pita (Clube Produtores Sonae)
 - Representante da indústria a indicar*
- 16.00 - Discussão
- 16.30 - Encerramento

Programme:

- 09.00 - Participant reception
- 09.30 - Welcome session
 - Óbidos Mayor: Daniel Filipe
 - Nano4Fresh project coordinator*
 - RochaCenter CEO: Armando Torres Paulo
 - COTHN-CC Secretary General: Maria do Carmo Martins
- 10.00 - "Nano4fresh project: From concept to reality"
Filipa Ribeiro & Ana Cristina Rodrigues
(Instituto Superior Técnico, Ulisboa e RochaCenter)
- 10.30 - Sustainable technologies and circular economy in the
management of climateric fruits
Francisco Maldonado (University Granada)
- 11.00 - Coffee break
- 11.30 - Agenda VIIAFOOD presentation
Deolinda Silva (PortugalFoods)
- 12.00 - New strategies and materials against fungal attack on
climacteric fruits
Fabio Marchetti (University Camerino)
- 12.30 - Results of projects developed by CBQF in the area of
microbiology and food safety in fruit and vegetable crops
Paula Teixeira (CBQF- Escola Superior de Biotecnologia da Universidade
Católica Portuguesa)
- 13.00 - Discussion
- 13.30 - Lunch break
- 15.00 - Round Table "Challenges in conservation and export of
fruit and vegetable products"
Moderator: Rita Almeida (Revista HiperSuper)
 - RochaCenter representative to be announced*
 - Filipa Ribeiro (Nano4Fresh)
 - Nuno Pita (Clube Produtores Sonae)
 - Industry representative to be announced*
- 16.00 - Discussion
- 16.30 - Closure

Inscrições
Registration
Aqui / Here

* A indicar | to be announced

Parceria | Partners