

# 9º Simpósio Nacional

Promoção de uma Alimentação Saudável e Segura

## Microrganismos e Alimentos: Amigos ou Rivais?

SPASS

2022

05

Maio  
2022

### Objetivos

- Abordar algumas das novas tendências alimentares que têm surgido nos últimos anos, concretamente o aumento da procura de alimentos não processados, entre os quais se incluem os alimentos consumidos crus, os alimentos germinados, assim como os fermentados naturalmente.
- Evidenciar a interação entre alguns microrganismos e estes tipos de alimentos.
- Proporcionar uma oportunidade aos profissionais, para apresentarem e discutirem as suas diferentes perspetivas, enquanto elementos fundamentais na promoção de uma alimentação saudável e segura.

### Data e Local

5 de maio de 2022 | 9h30 – 16h00 | Edição *online*

### Inscrições

Através do link: <https://formamais-insa.min-saude.pt/course/info.php?id=199>

### Comissão Organizadora

Anabela Coelho | Carla Maia | Carla Motta | Cristina Belo Correia | Helena Soares Costa | Isabel Campos Cunha | Margarida Saraiva | Paula Alvito | Rita Batista | Rosália Furtado | Sidney Tomé | Tânia Albuquerque



WHO Collaborating Centre  
for Nutrition and Childhood Obesity



SNS SERVIÇO NACIONAL  
DE SAÚDE



Instituto Nacional de Saúde  
Doutor Ricardo Jorge



# 9º Simpósio Nacional

Promoção de uma Alimentação Saudável e Segura

## Microrganismos e Alimentos: Amigos ou Rivais?

SPASS

2022

05

Maio  
2022

### 09:30 Sessão de abertura

Conselho Diretivo do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA)  
Coordenadora do Departamento de Alimentação e Nutrição (INSA)

### Conferência Inaugural

### 09:45 Tendências de inovação para o setor agroalimentar e novas formas de consumo

Teresa Carvalho (PortugalFoods)

### SESSÃO I - Gestão da Segurança Alimentar em alimentos hortofrutícolas fermentados e em alimentos germinados

Moderador: Rita Batista (INSA)

### 10:05 Enquadramento regulamentar e controlo oficial

Paula Bico (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária)

### 10:20 Estimativa de vida útil - Avaliação microbiológica

Cristina Mena (Escola Superior de Biotecnologia - Universidade Católica Portuguesa)

### 10:35 DEBATE

### 10:45 INTERVALO

### SESSÃO II - As novas tendências na relação com a saúde

Moderador: Helena Soares Costa (INSA)

### 11:05 Envelhecimento, nutrição e microbioma

Margarida Martins Oliveira (NOVA Medical School – Universidade Nova de Lisboa)

### 11:25 Tabela da Composição de Alimentos – desafios atuais

Andreia Lopes (INSA)

### 11:35 DEBATE

### SESSÃO PRÁTICA

### 11:45 Sushi e Ceviche – Boas Práticas na preparação

Chefe Catarina Marques da Costa

### 12:15 ALMOÇO

### SESSÃO III - Benefícios e perigos associados à flora microbiana presente nos alimentos

Moderador: Paula Alvito (INSA)

### 14:00 Utilização de microrganismos benéficos no controlo de patogénicos em alimentos fermentados

Marta Laranjo (MED - Universidade de Évora)

### 14:20 Alimentos Fermentados: a contribuição dos microrganismos para uma alimentação mais saudável, sustentável e variada

Catarina Prista (Instituto Superior de Agronomia – Universidade de Lisboa)

### 14:40 Carnes Maturadas – Riscos e Oportunidades

Armindo Lourenço (Faculdade de Medicina Veterinária - Universidade Lusófona)

### 15:00 Alimentos Germinados: Só vantagens?

Carla Motta (INSA)

### 15:20 Consumo de Sushi: uma tendência em crescimento?

Isabel Santos (Faculdade de Medicina Veterinária - Universidade Lusófona)

### 15:40 DEBATE

### Encerramento

### 15:50 Conselho Diretivo do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA)

Coordenadora do Departamento de Alimentação e Nutrição (INSA)



WHO Collaborating Centre  
for Nutrition and Childhood Obesity

