



## CICLO DE CONFERÊNCIAS

### RECOMENDAÇÕES

DA ASSOCIAÇÃO  
PORTUGUESA  
DE NUTRIÇÃO PARA

UMA ALIMENTAÇÃO  
MAIS SAUDÁVEL  
E SUSTENTÁVEL



### 3.ª CONFERÊNCIA DE SUSTENTABILIDADE ALIMENTAR

27 DE OUTUBRO  
GUIMARÃES

TEMA: Repensar | Reduzir |  
Reutilizar | Reciclar

# CONHEÇA OS ORADORES



## Violeta Lopes, Banco Português de Germoplasma Vegetal - INIAV

Violeta Lopes é licenciada em Agronomia especialidade Fitopatologia Vegetal, pelo Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa (em 1988), detentora de Mestrado em Produção Vegetal pelo mesmo Instituto (em 2001) e, uma Pós-Graduação em Conservação de Recursos Fitogenéticos da Região Mediterrânea – Advance Course "Conservation of plant genetic resources in the Mediterranean region" pelo Institut Agro. et Vétérinaire HASSAN II, Marrocos (em 1996), e frequência do módulo "Mejora de gramíneas y leguminosas forrajeras" do Curso de Mejora Genética Vegetal pelo Instituto Agronomico Mediterraneo de Zaragoza Espanha (em 1991).

Experiência profissional em projetos e publicação de resultados nos domínios da produção vegetal e recursos vegetais de gramíneas, biodiversidade, agrodiversidade e plantas aromáticas e medicinais.

Membro desde 2009 de Working Groups do ECPGR (European Cooperative Programme for Plant Genetic Resources): WG Brassica, WG PAM, WG Umbeliffer.

Fevereiro 2003 – Presente

Técnico superior do INIAV I.P., Banco Português de Germoplasma Vegetal, com competências na supervisão, coordenação, execução da avaliação agromorfológica e molecular, regeneração e conservação em campo de recursos genéticos vegetais de variedades tradicionais de espécies cultivadas e silvestres.

Agosto 1988 – Fevereiro 2003

Técnico superior da Dir Reg. De Agricultura e Pescas do Norte (ex Entre Douro e Minho) responsável pela colheita, conservação da coleção de espécies forrageiras e pratenses do Entre Douro e Minho e, avaliação e melhoramento de variedades tradicionais e silvestres de recursos genéticos de espécies forrageiras e pratenses do Entre Douro e Minho.

## Ana Gama, World Wildlife Fund (WWF)

Ana Gama é licenciada em Engenharia do Território pelo Instituto Superior Técnico (IST), e concluiu em 2008 uma Pós Graduação em Gestão e Tecnologias de Águas e Resíduos no mesmo Instituto. Trabalhou nas áreas de engenharia de tráfego rodoviário, planeamento e economia de transportes, tendo colaborado na elaboração de propostas e desenvolvimento de projetos de investigação para a comissão Europeia (FP7, IEE), bem como em projetos de consultoria nacionais. Integrou a equipa da WWF em Portugal em 2014, onde tem dado apoio à coordenação na elaboração de candidaturas para angariação de financiamentos públicos, gestão da rede de contatos com *stakeholders* e relações corporativas. Faz parte da equipa responsável por desenvolver o projecto europeu *Fish Forward* ([www.fishforward.eu](http://www.fishforward.eu)) em Portugal, que trata o tema do consumo sustentável de pescado.



### Eixo produção

O que fazer para reduzir o desperdício alimentar na produção agrícola?



### Eixo produção

O que fazer para consumir pescado de forma mais sustentável



## Ana Raquel, Madureira, Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (ESB-UCP)

Ana Raquel Madureira é doutorada em Biotecnologia, Ciências e Engenharia Alimentar e no presente é investigadora do Centro de Biotecnologia e Química fina, na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica do Porto. Nos últimos anos, tem trabalhado na valorização de resíduos e subprodutos da indústria através da extração de compostos bioativos e produção de ingredientes para diferentes aplicações (alimentar, cosmética, farmacêutica). Na sua apresentação vai falar de casos de estudo da obtenção de extratos com valor nutricional e potencial para a produção de ingredientes alimentares funcionais.



### Eixo processamento

A valorização de subprodutos pela Indústria agroalimentar

## Susana Seabra, Sociedade Portuguesa de Inovação (SPI)

Susana Seabra é desde Janeiro 2006 consultora da Sociedade Portuguesa de Inovação, tendo colaborado na elaboração do plano de negócio e estratégia de marketing para o novo escritório SPI a ser criado na Região Centro, e assumido responsabilidade pela execução das atividades desta unidade. Enquanto consultora da SPI participou e coordenou diversos projetos para empresas (Planos de Inovação e Planos Estratégicos) e para autarquias (Programas Diretores de Inovação Competitividade e Empreendedorismo).

Anteriormente trabalhou na área de Processos e Equipamentos Industriais e Ambientais, tendo assumido a coordenação de diversos projetos de Inovação Tecnológica (desenvolvimento de novos processos/produtos) em consórcio a nível nacional e internacional sobretudo na indústria alimentar / agroindústria.

Susana Seabra é formadora certificada, tendo lecionado diferentes cursos, seminários e *workshops* sobre temáticas relacionadas com a criatividade e desenvolvimento de novos produtos. É licenciado em Engenharia Química pela Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra (FCTUC).



### Eixo processamento

A inovação ao serviço da otimização de recursos



## Fernando Ventura, Grupo Jerónimo Martins

Head of Efficiency and Innovation Environmental Projects

Fernando Ventura é licenciado em Engenharia Química no I.S.E.L. do Instituto Politécnico de Lisboa e Pós-graduado em Engenharia Industrial na F.C.T. da Universidade Nova de Lisboa, adquiriu igualmente formação nas áreas da Gestão através do Programa Avançado de Gestão para Executivos, da Universidade Católica Portuguesa.

Desempenhou funções no Departamento de Estudos de Estratégia Ambiental do Instituto de Tecnologias Ambientais do I.N.E.T.I. e no Centro para o Desenvolvimento Empresarial Sustentável (CENDES), do I.N.E.T.I. (Ministério da Economia).

Entre 2004 e 2017 exerceu funções de Coordenador de Ambiente para o Setor da Distribuição em Portugal do Grupo Jerónimo Martins, tendo sido nomeado este ano para a construção de projetos de inovação e de eficiência ambiental.

Destaca-se a experiência profissional no domínio da Gestão Ambiental e Sustentabilidade, especialmente para estratégias e ferramentas de gestão preventiva; na Gestão da Biodiversidade, tal como na utilização de ferramentas de avaliação da dependência e impactes nos serviços dos ecossistemas; e na integração da perspetiva ambiental nas cadeias de abastecimento e na agenda empresarial.



### Eixo distribuição

O que fazer para reduzir o desperdício alimentar na distribuição?

## Egídia Vasconcelos, Eurest

Egídia Vasconcelos é Nutricionista, Licenciada em Ciências da Nutrição (2005) pela Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto.

Pós-Graduação em Marketing e Comunicação Empresarial (2008) pela Universidade Lusíada.

Nutricionista da Direção da Qualidade e Marketing da Eurest da Portugal desde 2005.

Conselho Editorial da Revista Viver Saudável.



### Eixo distribuição

Tendências Saudáveis e Sustentáveis na Restauração



## Fátima Santos, DGC

Bacharelato em Engenharia Química pelo Instituto Superior de Engenharia de Lisboa (1987).  
Frequência de cursos e participação em seminários, congressos, conferências nas áreas do direito do consumo em geral e na segurança de produtos em especial.  
Desde março de 1992, técnica superior da Direção Geral do Consumidor (ex- Instituto do Consumidor) tendo exercido funções na Divisão de Estudos Técnicos, Divisão de Estudos de Produtos, Departamento de Estudos de Mercado, Divisão de Segurança de Serviços e Bens de Consumo e Direção de Serviços Direito do Consumo tendo participado no desenvolvimento de diversos projetos/estudos/tarefas.  
Representação da Direção-Geral do Consumidor, em diferentes grupos de trabalho, como por exemplo a Comissão de Acompanhamento da Gestão de Resíduos e Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar (Grupo B e Grupo C).  
Representante do Ministério da Economia na Comissão Técnica do Conselho Interministerial para os Problemas da Droga, das Toxicodependências e do Uso Nocivo do Alcool.  
Representante do Ministério da Economia e Emprego no Conselho Nacional do Desporto.  
Representante (em substituição) da Direção-Geral do Consumidor enquanto Ponto de Contacto nacional do Sistema RAPEX (Sistema Europeu de Alerta Rápido sobre produtos perigosos, não alimentares).  
Membro do Grupo de Peritos “Segurança de Brinquedos” da Comissão Europeia.  
Secretária da Comissão para a Segurança de Serviços e Bens de Consumo.  
Monitora de diversas ações de formação na área dos acidentes domésticos e de lazer.  
Contratada no âmbito do Projeto EHLASS - *European Home and Leisure Accident Surveillance*.  
Professora na Escola Secundária Jaime Moniz (setembro de 1985 a julho de 1986).



**Eixo consumidor**  
Boas Práticas no Combate ao  
Desperdício Alimentar

## Chef Hélio Loureiro, Gertal

Hélio Loureiro é chefe de cozinha com mais de trinta anos de carreira, formou-se na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto. Gastrónomo e investigador da arte da cozinha, com uma forte ligação ao mundo dos vinhos, autor de mais de vinte livros de gastronomia, apresentador de programas de televisão, cronista em diversas publicações, tem vindo a ser convidado para integrar o júri de concursos internacionais e nacionais.  
Depois de três anos como chefe de cozinha do Futebol Clube do Porto, foi convidado para a Seleção Portuguesa de Futebol em 1996. Em 2003, foi eleito Chefe do Ano pela Academia Gastronómica Portuguesa. Foi distinguido pelo Estado Português com o grau de Oficial da Ordem de Mérito, recebeu o Diploma de Honra e medalha de ouro da ARHESP, o Diploma e medalha de mérito da Comissão dos Vinhos Verdes, a Infanção da Confraria do Vinho do Porto, trinta vezes confrade e fundador de confrarias enófilas e gastronómicas nacionais e internacionais. Foi homenageado pela sua cidade natal, o Porto, com a Medalha de Honra e Mérito, distinção que juntou à de Cavaleiro da Ordem de Nossa Senhora de Vila Viçosa, atribuída por S. A. R. Dom Duarte de Bragança, chefe da casa real portuguesa.  
Chefe Executivo dos Hotéis Douro Palace e Douro Royal Valley do Grupo Jase, consultor na Gertal e Cerger, Continente e Sonae Distribuição e destaca-se pela sua forte atividade literária, dando conferências sobre gastronomia e desenvolvendo projetos na área da saúde, nutrição e equilíbrio ecológico, atualmente com um programa na RTP 1 “ Nutriciência” onde dá a conhecer o valor da gastronomia portuguesa em equilíbrio com a nutrição acompanhado com a Doutora Patricia Padrão da Universidade do Porto.



**Eixo consumidor**  
Da teoria à prática: como  
sensibilizar o consumidor



## Teresa Carvalho, Associação Portuguesa de Nutrição (APN)

Teresa Carvalho é Nutricionista, licenciada em Ciências da Nutrição pela ESB-UCP.  
Mestrado em Biotecnologia e Inovação pela Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (ESB-UCP).  
Pós-graduação em Nutrição Pediátrica pela ESB-UCP.  
Pós-graduação em Inovação Alimentar pela ESB-UCP.  
Membro efetivo da Ordem dos Nutricionistas.  
Bolsista de investigação no Centro de Biotecnologia e Química Fina (CBQF) (2015).  
Desde 2016, assessora técnica da Associação Portuguesa de Nutrição (APN).



Estratégias a implementar pelo Consumidor para repensar, reduzir, reutilizar e reciclar na alimentação diária

## Célia Craveiro, Associação Portuguesa de Nutrição (APN)

Célia Craveiro é Nutricionista, licenciada em Ciências da Nutrição (2004) pela Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto.  
Pós-Graduação em Inovação e Indústria Agro-Alimentar (2005), pela Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa.  
Consultora em Segurança Alimentar, com experiência profissional no sector da hotelaria, restauração e indústria panificadora, exercendo atividade nesta área desde 2006.  
Presidente da Direção da Associação Portuguesa dos Nutricionistas desde 2014.



**Moderação**



**ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO**

Rua João das Regras, n.º 278 e 284 - R/C 3, 4000-291 Porto

Tel.: +351 22 208 59 81 | Fax: +351 22 208 51 45

geral@apn.org.pt | [www.apn.org.pt](http://www.apn.org.pt)