

FICHA DE INSCRIÇÃO

Nome _____

Instituição/empresa _____

Telefone _____ email _____

Produtor Técnico Membro O.E.

Outro _____

Os dados pessoais acima indicados apenas serão utilizados para a promoção e divulgação de actividades e eventos promovidos pela Ordem dos Engenheiros. Os titulares dos Dados Pessoais registados e recolhidos acima, têm o direito de aceder aos mesmos, bem como à sua rectificação, alteração e ao seu apagamento, nos termos legais.

A ordem dos Engenheiros garante o sigilo e a confidencialidade relativamente aos dados registados não os fornecendo a terceiros.

Declaro o meu consentimento de forma positiva, livre e esclarecida, relativamente ao uso dos meus dados pessoais acima indicados e apenas para as finalidades assinaladas

Sim Não

Data _____ Assinatura _____

Solicita-se o envio da inscrição para: Ordem dos Engenheiros - Região Sul
Delegação Distrital de Évora
Rua Frei Carlos, n.º5 r/c dt.º
7000 -737 Évora. T 266 744 545 TM 968721317
evora@sul.oep.pt



SEMINÁRIO

Segurança Alimentar nos Queijos e Enchidos

27 de Junho 2019

15:00 - Anfiteatro 2 do Colégio Luís António Verney
Universidade Évora (ao lado do Mercado Municipal)

Organização:



ORDEM
DOS ENGENHEIROS
REGIÃO SUL
ÉVORA



UNIVERSIDADE DE ÉVORA
ESCOLA DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA



Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas
Knowledge connecting land, food and people

APRESENTAÇÃO

- A segurança dos alimentos está relacionada com a presença de perigos associados aos alimentos no momento do seu consumo. Os alimentos, ao longo do seu processo estão sujeitos a diversos perigos, sendo fundamental o controlo adequado ao longo de toda a cadeia alimentar, desde os produtores de alimentos para os animais e produtores primários, passando pelos fabricantes de géneros alimentícios e pelos operadores e responsáveis pelo transporte e pela armazenagem, e mesmo pelos locais de venda.
- Os enchidos e queijos tradicionais são muito apreciados, no entanto, cada vez mais o consumidor é exigente não só na questão da qualidade, mas também no seu modo de produção e regras de segurança. A fiscalização por parte das entidades responsáveis também tem aumentado, sendo actualmente perfeitamente conhecidas as regras da segurança que técnicos e empresários do sector devem ter em consideração.
- É neste contexto que a Delegação Distrital da Ordem dos Engenheiros em parceria com a Universidade de Évora realizam este seminário de modo a abordar o tema e gerar o debate de forma a esclarecer as dúvidas existentes entre os participantes.

PROGRAMA

- **15:00 Abertura**
 - Representante da ECT da Universidade de Évora
 - Delegada Regional de Évora da Ordem dos Engenheiros
- **15:15 Segurança Alimentar em queijos e enchidos**
Filipa Faria
Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)
- **15:45 Segurança nos Queijos Tradicionais**
Maria Eduarda Potes
Universidade de Évora, Escola de Ciências e Tecnologia
Departamento de Medicina Veterinária, ICAAM - Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas
- **16:15 Segurança e valor nutricional da charcutaria Alentejana**
Miguel Elias
Universidade de Évora, Escola de Ciências e Tecnologia,
Departamento de Fitotecnia, ICAAM - Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas
- **16:45 Debate**
- **17:15 Lanche: café, chá, sumos, bolinhos, queijos e enchidos regionais.**