

TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

Contributos para
a competitividade
do sector lácteo



31 de Janeiro de 2007

Faculdade de
Medicina Veterinária
Alto da Ajuda - LISBOA

SECRETARIADO



**Associação Nacional dos
Industriais de Lacticínios**
Rua de Santa Teresa 2C-2º
4050-537 PORTO

Tel.: 22 200 12 29
Fax.: 22 205 64 50

e-mail: anilca@mail.telepac.pt

Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios
Rua de Santa Teresa, 2 C – 2º
4050-537 PORTO

OBJECTIVOS

A presença e a competitividade no mercado, cada vez mais global, e a crescente exigência dos consumidores e das regras de segurança alimentar tendem a provocar novas abordagens estimulam a inovação e a capacidade de oferta no seio da indústria agro-alimentar, e por consequência no sector leiteiro.

O objectivo deste encontro é o de fornecer a todos os participantes novos conhecimentos e elementos técnicos que permitam inovar eficazmente e potenciar a sua capacidade competitiva no mercado actual.

DESTINATÁRIOS

Responsáveis das empresas do sector.
Técnicos especialmente ligados às áreas da qualidade e produção.
Técnicos dos Serviços da Administração Pública.
Demais profissionais ligados directa ou indirectamente ao sector.

INSCRIÇÕES

Data Limite - 29 de Janeiro de 2007

Custo

Empresas Associadas: 40€
Outros Participantes: 75€
(inclui documentação, coffee break e almoço)

LOCAL

Auditório B
Faculdade de Medicina Veterinária
Rua Prof. Cid dos Santos
Alto da Ajuda - Lisboa

PROGRAMA

09:30 *Recepção dos Participantes*

10:00 Abertura

I Painel - Melhoria continua no ciclo de abastecimento

10:30 Qualidade do Leite e o Impacto na Economia da Exploração
Eng.ª Elizabete Carneiro (VETAGRI)

11:00 *Café*

11:15 Sistemas de controlo e diagnóstico para uma boa e consistente qualidade do leite
Eng.º José Santoalha (HARKER & SUMNER)

11:45 Higienização das Instalações
Eng. Helder Massano (TECNILAC)

12:15 Debate

13:00 *Almoço*

14:30 O Papel da Indústria no Desenvolvimento de Alimentos Funcionais
Eng.º Pedro Queirós (FIPA)

II Painel - Inovação como "fermento" de valor acrescentado

15:00 Nova geração de coagulantes
Eng.º Ricardo Lemos (DSM-Food Specialities)

15:20 A importância da aparência do queijo
Eng.ª Ana Madeira (DSM-Food Specialities)

15:40 Inovação e Futuro
Sr. Arménio Miranda (FRULACT)

16:30 Debate

17:00 Encerramento

FICHA DE INSCRIÇÃO

31 de Janeiro 2007

Nome: _____

N.º Contribuinte: _____

Empresa: _____

N.º Contribuinte: _____

Função: _____

Morada: _____

Cód.Postal: _____

Telefone: _____ Fax: _____

e-mail: _____

Associado da ANIL

Não Associado da ANIL

Junto envio cheque n.º _____, sobre o Banco _____, no valor de _____, à ordem da Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios

Nota de Débito e Recibo em nome:

Empresa

Participante