



# I JORNADAS DE LACTICÍNIOS **LACTIS'18**

## **SEMINÁRIO “O IOGURTE, A MANTEIGA, O REQUEIJÃO.”**

30 DE NOVEMBRO DE 2018 | RÉGIA DOURO-PARK

### **PROGRAMA**

#### **10:00H - SESSÃO DE ABERTURA**

Director do Departamento de Zootecnia da UTAD – Divanildo Monteiro  
Presidente da APEZ – Ana Sofia Santos

#### **SESSÃO I – NEM SÓ DO QUEIJO VIVE O LEITE...**

**Moderação:** Pedro Santos Vaz

**10:15H – Estratégias de Marketing e Comercialização em produtos artesanais.** David Cardoso (BRACING)

**10:35H – O Desenvolvimento de novos produtos.** Alfonso Pérez Quintáns (Aula de Productos Lácteos y Tecnologías Alimentarias)

**10:50H – Análises aos alimentos.** Alfonso Pérez Quintáns (Aula de Productos Lácteos y Tecnologías Alimentarias)

#### **11:10H – PAUSA PARA CAFÉ**

#### **SESSÃO II – TECNOLOGIA DE FABRICO**

**Moderação:** António Silva

**11:30H – Tecnologia de fabrico do iogurte – Leite de Vaca.** Mirjam Buil (DaVaca Laticínios do Monte)

**11:50H – Tecnologia de fabrico do iogurte – Leite de Ovelha.** Pedro Magalhães (ANCONSE)

**12:10H – Laticínios - conhecer a tradição para projetar a inovação** Zulmira Lopes (TIL)

#### **12:45H – ALMOÇO**

#### **SESSÃO III – OPORTUNIDADES DE NEGÓCIO**

**Moderação:** Paulo Nobre Martins

**14:00H – Mesa Redonda – Casos de Sucesso**

#### **16:00H – SESSÃO V**

Prova de produtos lácteos

#### **Organização:**



**Associação Portuguesa de Engenharia Zootécnica**

Apartado 60, 5001-909 Vila Real

www.apez.pt | geral@apez.pt | 910 656 206 - 912239527



REGIA-DOURO PARK  
SCIENCE AND TECHNOLOGY PARK  
PARQUE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA