



I JORNADAS DE LACTICÍNIOS LACTIS'18

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

30 DE NOVEMBRO DE 2018 | RÉGIA DOURO-PARK

PROGRAMA PROVISÓRIO

10:00H - SESSÃO DE ABERTURA

Município de Vila Real (confirmar)

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 (a confirmar)

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 – Tecnologia de fabrico da manteiga e do requeijão e novos produtos. (a confirmar)

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