Congresso INOVACTION - 27 e 28 de novembro de 2019, Castelo Branco

Painel I e II - Projeto INNOACE – Innovação Aberta e Inteligente na EUROACE

Local Centro de Empresas Inovadoras de Castelo Branco, Sala de Reuniões

Dia 28 de novembro de 2019

12:15 h	Welcome coffee
	Painel I - INNOACE
12:30 h	**Sessão de abertura** | António Moitinho Rodrigues (CATAA) **Apresentação do projeto** | Francisco Hinojal Juan (CICYTEX)
12:45 h	**Aplicação de Técnicas não Destrutivas no Setor Hortofrutícola** | Belén Velardo (CICITEX), Mafalda Resende (CATAA), David Tejerina (CICYTEX)
13:15h	**Segurança Alimentar em Produtos Lácteos Tradicionais** | Rafael Tabla (CICYTEX), Cristina Miguel Pintado (CATAA)
13:25 h	Apresentação do documentário "**FABRICO DE QUEIJOS DE OVELHA DE PASTA MOLE A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO E DE COALHO VEGETAL**"
13:30 h	**Aplicação de Altas Pressões Hidrostáticas em Produtos Tradicionais** | Jesús Javier García (CICYTEX), Silvina Palma (IPBeja)
14:00 h	Almoço
	Painel II - INNOACE
15:00 h	**Valorização de Produtos Tradicionais** | Ana Serrano (CTAEX), Cristina Miguel Pintado (CATAA)
15:30 h	**Desenvolvimento de Produtos a partir de Frutas** | Patricia Calvo (CICYTEX), Carlos Ribeiro (IPBeja), Fernanda Delgado de Sousa (IPCastelo Branco), Cristina Miguel Pintado (CATAA)
16:00 h	Sessão de perguntas (30')

Montra de produtos desenvolvidos no âmbito do Projeto INNOACE (com ficha técnica)

Prova de produtos desenvolvidos no âmbito do Projeto INNOACE (30-40 pessoas)