

PROGRAMA TECNIPÃO E PACKAGING

Domingo, 27 de Março 2022

Auditório:

Concurso “O Melhor Folar e Pão de Ló de Portugal” organizado pela ACIP

Show Room 1:

CONCURSO “ADN DO PASTELEIRO 2022”, organizado pela Valrhona

Show room 2:

Demonstrações de Gelado, promovidas pela Bensil

Segunda, 28 de Março 2022

Auditório:

15h00 – 18h00 Seminário AHRESP - PASTELARIA E PADARIA | Uma reflexão para uma oferta mais saudável

Moderadora: Alexandra Prado Coelho, Jornalista do Público*

15h00: Abertura

15h10: Alergénios alimentares – informação ao consumidor e enquadramento legal
Maria Torres, Técnica de Segurança Alimentar

15h30: Perspetiva de uma nutricionista

Helena Real, Secretária-Geral da Associação Portuguesa de Nutrição (APN)*

15h50: Padaria saudável: problemáticas e perspetivas

Mário Rolando – Formador e consultor

16h10: Pastelaria mais saudável, mais natural e para todos

António Melgão, Proprietário da Pastelaria Capri (Montemor-o-Novo)

16h30: Pastelaria Conventual – saudável e tradição

Paula Alves, Proprietária da Pastelaria Alcôa (Alcobaça)

16h50: Debate

17h15: Encerramento

17h25: Degustação

Show Room 1:

CONCURSO “ADN DO PASTELEIRO 2022”, organizado pela Valrhona

Show room 2:

Demonstrações de Gelado, promovidas pela Bensil

Terça, 29 de Março 2022

Auditório:

15h30 – 17h00 Debate FSC Portugal – Associação para uma Gestão Florestal

Responsável “**Certificação FSC® - Soluções sustentáveis para embalagens**”

15h00 O que significa vender e comprar embalagens certificadas FSC

Joana Faria, Secretária Executiva do FSC Portugal

15h20 O FSC nas Políticas de Sustentabilidade das Empresas

Elke Muranyi, Diretora de Responsabilidade Corporativa ALDI Retail

Alexandra Madeira, Responsável de Ambiente Auchan Portugal

Fernando Ventura, Responsável de Projetos Ambientais de Eficiência e Inovação |

Departamento de Meio Ambiente Jerónimo Martins

Catarina Bettencourt, Head of CSR & Sustainability LIDL Portugal

Patrícia Martinho, Sustainability Project Manager Sonae MC

16h30 Debate

17h 00 Encerramento

Show Room 1:

Demostrações de Chocolate e Pastelaria, promovido pela Melgão

11h00 – 13h00

Trufas de Chocolate São Tomé 72%

Bombom de Laranja Chunchu Leite / White Azor

14h30 – 17h30

Tartelete Cereja e Chocolate

Bombom Vinagre Balsâmico e Manga

Bombom Cerveja

Show room 2:

Demonstrações de Gelado, promovidas pela Bensil