



O **NERA – Associação Empresarial da Região do Algarve** associou-se ao **Centro de Ciências do Mar do Algarve (CCMAR)**

na divulgação de um

Workshop

dedicado ao tema

”Tecnologias Inovadoras e Sustentáveis de Processamento e Monitorização de Qualidade Alimentar de Produtos do Mar”

, organizado por esta entidade, que se irá realizar no próximo

dia 24 de maio de 2019

, pelas

13h30

, na

Universidade do Algarve - Campus de Gambelas - Sala 0.10 (Videoconferência), Piso 1, Edifício 1.

Este **Workshop** tem como objetivo apresentar tecnologias que contribuem para melhorar o processamento e monitorização de qualidade alimentar de produtos do mar (pescado, marisco e bivalves), nomeadamente:

- processamento alimentar não térmico (“pasteurização a frio”);
- etiquetas inteligentes TTI (“time and temperature indicators” ou indicadores de tempo e

temperatura),

- utilização de tecnologias avançadas (análises de microbioma e proteoma) para identificar e validar novos biomarcadores de qualidade e segurança alimentar.

Este evento é especialmente direcionado para empresas de produção e distribuição de produtos do mar (pescado, marisco e bivalves), e está aberto a todos os interessados nas temáticas do processamento e monitorização de qualidade alimentar de produtos do mar.

Consulte o [Programa](#) e Inscreva-se [aqui](#) .