Dare 2 Change

INNOVATION DRIVEN AGRIFOOD BUSINESS

18-19 NOV 2021

Centro de Congressos
Super Bock Arena
Porto-Portugal

PORTUGAL FOODS
Atlantic meets Mediterranean

COLAB 4FOOD

Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P.

Cofinanciado por:
COMPETE 2020
PORTUGAL 2020
UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

Dare 2 Change Science 18.NOV

Manhã

08h30 **Receção**

09h00 **Sessão de Abertura**

Nuno Canada, Presidente – INIAV, I.P.

José Teixeira, Vice-Presidente – Colab4Food

Sessão 1 Sustentabilidade

09h20 **Sessão Plenária | Food Systems Innovation: A Force of Good for People, Planet and Prosperity**

Andy Zynga - CEO EIT Foods

10h05 **Towards the sustainability of the food system**

Jesus Simal-Gandara, Professor Catedrático de Nutrição e Ciências Alimentares – Universidade de Vigo

10h25

Sessão 2 Desenvolvimento e Produção Alimentar

10h55 **Bionanocomposites for Food Packaging – Challenges to Overcome, Opportunities to Explore**

Ana Luísa Fernando, Professora Associada – Universidade NOVA de Lisboa

11h15 **FODIAC and TrustEat! Projects: Facing Health, Ageing and Digitalization in the Future Food System**

Lorenzo Pastrana, Presidente do Gabinete de Investigação e Investigador Principal do Grupo Processamento Alimentar e Nutrição do Laboratório Internacional Ibérico de Nanotecnologia (INL)

Sessão 3 Saúde & Bem-Estar

11h35 **Agrofood byproducts as sources of bioactive compounds for nutrition and health**

Manuela Pintado, Diretora do Centro de Biotecnologia e Química Fina – Universidade Católica Portuguesa

11h55 **Diet and Health: Nutrigenetic and Nutrigenomic**

Marta Silvestre, Professora Auxiliar Convidada – Universidade NOVA de Lisboa

12h15 – 13h45 **Dare2Lunch**

Dare2Change Science 18.NOV

Tarde

13h45 **Sessão Plenária | Food & Agri: quo vadis?**

Kees de Gooijer - Presidente do Conselho de Diretores do Topconsortium for Knowledge and Innovation for the Biobased Economy (TKI-BBE), e Diretor de TKI Agri & Food

Sessão 4 Tendências Alimentares e de Consumo

14h30 **Balancing fear and freedom: the coming of age of the homebody food consumer**

Ana Isabel Costa, Investigadora Principal FCT e Docente – Católica Lisbon School of Business & Economics

14h50 **Going beyond liking: advances in the emo-sensory evaluation of foods**

Luís Cunha, Professor Associado – Faculdade de Ciências da Universidade do Porto

Sessão 5 Digitalização & Mecanização

15h10 **Innovation and Digital Transition in the Agrifood Sector – a Farm-to-Fork Vision**

António Camara, Professor Catedrático – Universidade NOVA de Lisboa

15h30 **A Portuguese example on how digitized food quality and supply chains can support localized food production and augment consumer trust**

Henrik Stamm Kristensen, Fundador – Blendhub, Portable Powder Blending e Chemometric Brain

15h50 **Dare2Snack**

16h20 **Ideas4Sharks**

17h30 – 18h00 **Sessão de Encerramento**

Maria do Céu Antunes - Ministra da Agricultura

Dare2Change Business 19.NOV

Manhã

08h30 **Receção**

09h00 **Boas-vindas**

09h15 **Sessão de Abertura** | **Eurico Brilhante Dias** – Secretário de Estado da Internacionalização

Painel 1 Digitalização

09h30 **Competitividade das empresas agroalimentares nacionais e europeias**
Jorge Portugal, Diretor-Geral – COTEC Portugal

09h45 **Transformação Digital no Retalho Alimentar**
Frederico Santos, Head of Digital and Innovation – SONAE MC

10h00 **Codifying trust: a Blockchain approach to the Agri-Food sector**
Edoardo Erlini, Sales & Special Project Manager – Ez Lab

10h15 **Debate** | Moderador: Jorge Portugal, Diretor-Geral – COTEC Portugal

10h45 **Dare2Snack**

Painel 2 Food Disruption

11h15 **Now is the time to engage with personalised nutrition**
Rick Miller, Associate Director – Mintel

11h30 **Upcycling for the future**
Marcio Barradas, CEO – Essence Food

11h45 **Solar Foods – Food out of thin air**
Shilei Zhang, Chief Commercial Officer – Solar Foods

12h00 **Debate** | Moderador: Lorenzo Pastrana, Presidente do Gabinete de Investigação e Investigador Principal do Grupo Processamento Alimentar e Nutrição do Laboratório Internacional Ibérico de Nanotecnologia (INL)

12h30 – 14h00 **Dare2Lunch**

Dare 2 Change Business 19.NOV

Tarde

Painel 3 — Marca Portugal

14h00 — **Marca Portugal: Estratégia de branding do país**
João Dias, Vogal Executivo do Conselho de Administração – Agência para o Investimento e Comércio Externo de Portugal

14h15 — **Marcas por Portugal**
Carlos Coelho, Especialista em marcas, Presidente – IVITY Brand Corp

14h30 — **Belong!**
Joah Santos, Founder – NYLON

14h45 — **Estratégia da Marca "Wines of Portugal"**
Sónia Vieira, Diretora de Marketing – ViniPortugal

15h00 — **Debate** | Moderador: Ana Côrte-Real, Professora – Católica Porto Business School

15h30 — **Dare2Snack**

Painel 4 — Marketing e o futuro das marcas

15h50 — **Integrar o valor das marcas na melhoria da oferta nacional**
Pedro Pimentel, Diretor-Geral – Centro Marca

16h05 — **Mesa Redonda** | Moderador: Pedro Pimentel, Diretor-Geral – Centro Marca
Intervenientes: Vítor Hugo Gonçalves, CEO – Sociedade da Água de Monchique
João Paulo Rocha, Diretor de Marketing e Inovação – CEREALIS
Nuno Bernardo, CMO – Super Bock Group
Bruno Rio, Diretor da Área de Product Marketing & Client Leads – SONAE MC

17h00 — **Sessão de Encerramento**
Amândio Santos, Presidente do Conselho de Administração – PortugalFoods
Deolinda Silva, Diretora-Executiva – PortugalFoods

17h15 — **Farewell Beer Experience**

Main Partner

SUPER BOCK GROUP

Parceiro Ouro

monchique

sense|test

thermoscientific UNICAM www.thermounicam.pt

Parceiro Prata

apcer YOU CAN TRUST.

GRUPO PRIMOR We make it together

Parceiro Bronze

mtb PRECISION TECHNOLOGY

novarroz

conservas RAMIREZ Desde 1853 Alimentação Saudável

RANDOX FOOD DIAGNOSTICS

SPECANALÍTICA Equipamentos Científicos

SOQUÍMICA

Apoio Institucional

REPÚBLICA PORTUGUESA NEGÓCIOS ESTRANGEIROS

REPÚBLICA PORTUGUESA AGRICULTURA

Porto.

Apoio Científico

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO

EFFoST

ISEKI Food Association

SOCIEDADE PORTUGUESA DE QUÍMICA

Apoio

Aromáticas Vivas

CBS creative building solutions

UNIQUE flavours DE BOM GOSTO.