

III EDIÇÃO

talks

AGRO

23 | SETEMBRO



Instituto Empresarial do Tâmega | AMARANTE



TRANSFORMAÇÃO

Tendências do setor agroalimentar

toda a informação em: www.agrotalks.pt

ORG.

Município de
Amarante



DOLMEN
SUSTENTABILIDADE LOCAL E RURAL



SANTA CASA DA
MISERICÓRDIA DE AMARANTE

teia+

COMUNICAÇÃO

Design de Embalagem e Rotulagem

ORADOR

Antero Ferreira

DATA

23 de setembro de 2016

DURAÇÃO

90 minutos

SINOPSE

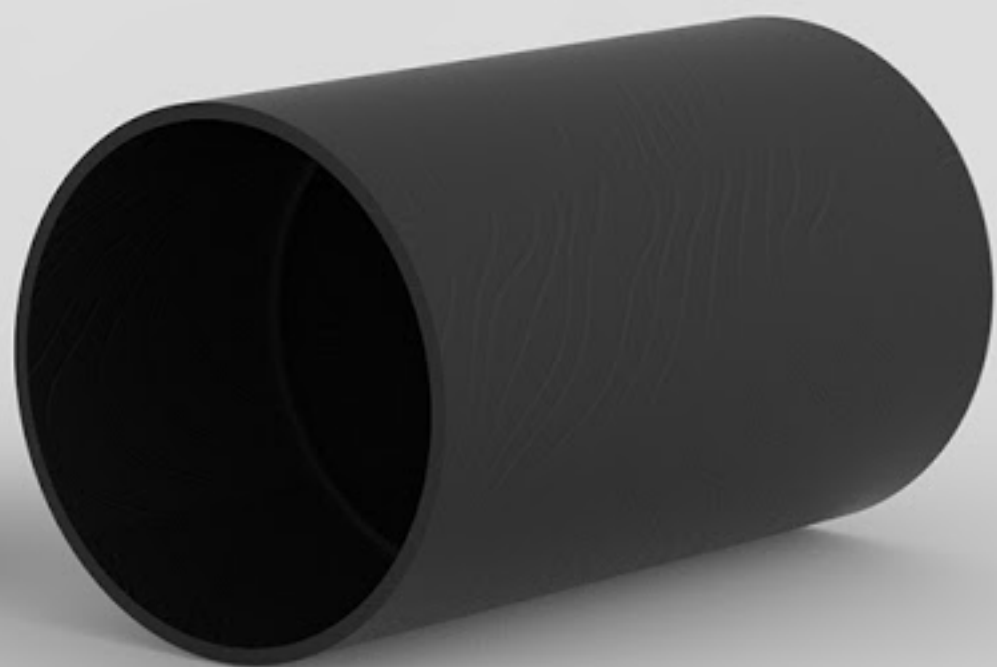
A embalagem tornou-se numa das áreas mais importantes do Design, na qual também devemos incluir a rotulagem, a etiquetagem e as respetivas produções industriais. Para as empresas, presentes quer em mercados locais quer no mercado global altamente competitivo, a apresentação do produto é, atualmente, tão decisiva quanto a publicidade do mesmo. À medida que cresce a oferta, crescem também as necessidades de diferenciação e de comunicação através da embalagem. Assim, a imagem do produto reflete a posição (imagem, filosofia, estratégia, etc.) das empresas no mercado e, portanto, cada vez mais se torna fundamental obter conhecimentos sólidos e atualizados nesta área.

Desde a necessidade, à conceção e à prototipagem, este workshop abordará algumas das questões mais importantes com o objetivo de dotar os participantes de uma visão mais sensorial e holística do design de embalagem e rotulagem através da apresentação e reflexão de alguns casos de estudo.

PÚBLICO

Todos os interessados (estudantes, *designers*, gestores de marketing, produtores) que pretendam aprofundar conhecimentos na área do design de embalagem e rotulagem.













BULL
FOODCULTURE







*Just
Laid*

6 EXTRA LARGE FREE RANGE EGGS



(gr) λάδι : / olive oil



KARPOFOIA

HELLAS

0,5L

MY OLIVE TREE

Greek
extra virgin
olive oil



NUTRITION FACTS

Serving size 1 Tbsp (15ml)
Servings per container 33
Calories 124.5 (512.3kJ) 6.2% DV*
Calories from fat 124.5 (512.3kJ)
Not a significant source
of cholesterol, dietary fiber, sugar,
vitamin A, vitamin C,
vitamin and iron.

*Percent Daily Values are based on a
diet of olives and olive oil. Your daily values
may be higher or lower depending
on your needs.

AMOUNT PER SERVING % DV*

Total Fat	13.8g	22%
Saturated Fat	2.3g	11%
Polyunsaturated Fat	1.1g	
Monounsaturated Fat	10.5g	
Cholesterol	0mg	0%
Sodium	0g	0%
Total Carbohydrate	0g	0%
Protein	0g	0%

PRODUCED BY KARPOFOIA BROS CO. BY DRAGONAS BROS S.A. ELADORA
11454 ETL, 21 00 KALAMATA, GREECE WWW.MYOLIVETREE.GR



NOTIO
PREMIUM
GREEK
EXTRA
VIRGIN
OLIVE
OIL

GRAPES FROM
MONASTIRAKI, KALAMATA
LOW ACIDITY - 0.54%
PRODUCT OF GREECE
0.5L





The Oh My Gold organic extra virgin olive oil originates from Ancient Olympia, the region of the ancient Greek Gods. This area offers the best little gems originating from 1200 year old trees. A highly premium olive oil infused with precious edible gold flakes, which would be rightly named 'ambrosia' thousands of years ago.

Superior quality olive oil obtained directly from olive. It is suitable for cooking and for dressing. Keep in a cool and dark place.

Bottled at source and distributed by Oh My Gold Ltd, 101 St. Albans, Greece. Tel: +30 210 950 9500. info@ohmygold.gr



PURE GREEK
OLIVE OIL

24K

WITH EDIBLE
GOLD

PURE GREEK
OLIVE OIL

24K

WITH EDIBLE
GOLD







ITALIA'S
OLIVATIONS



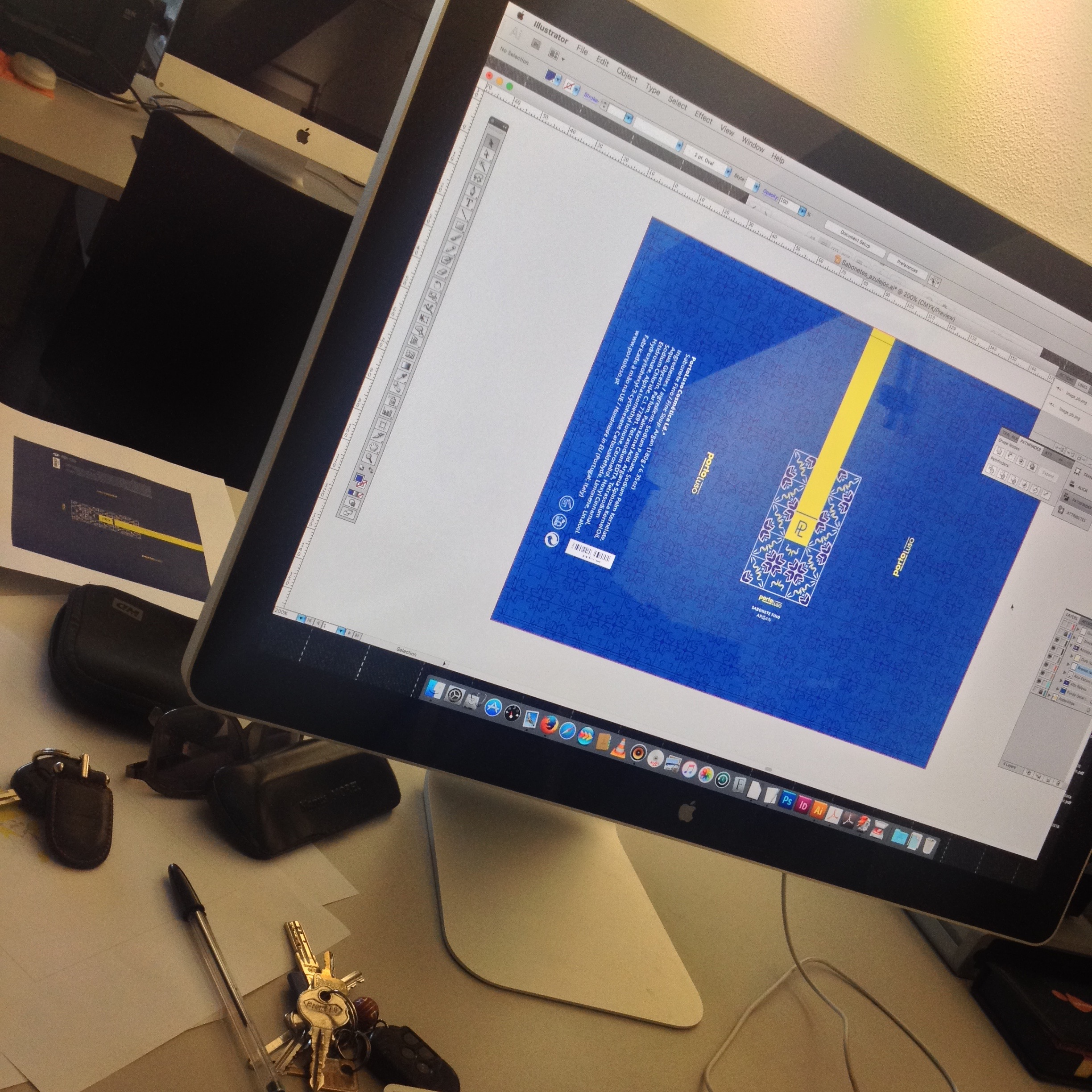
EXTRA
VIRGIN
OLIVE
OIL

GRAPPO DI
TOSCANA

SPFLA



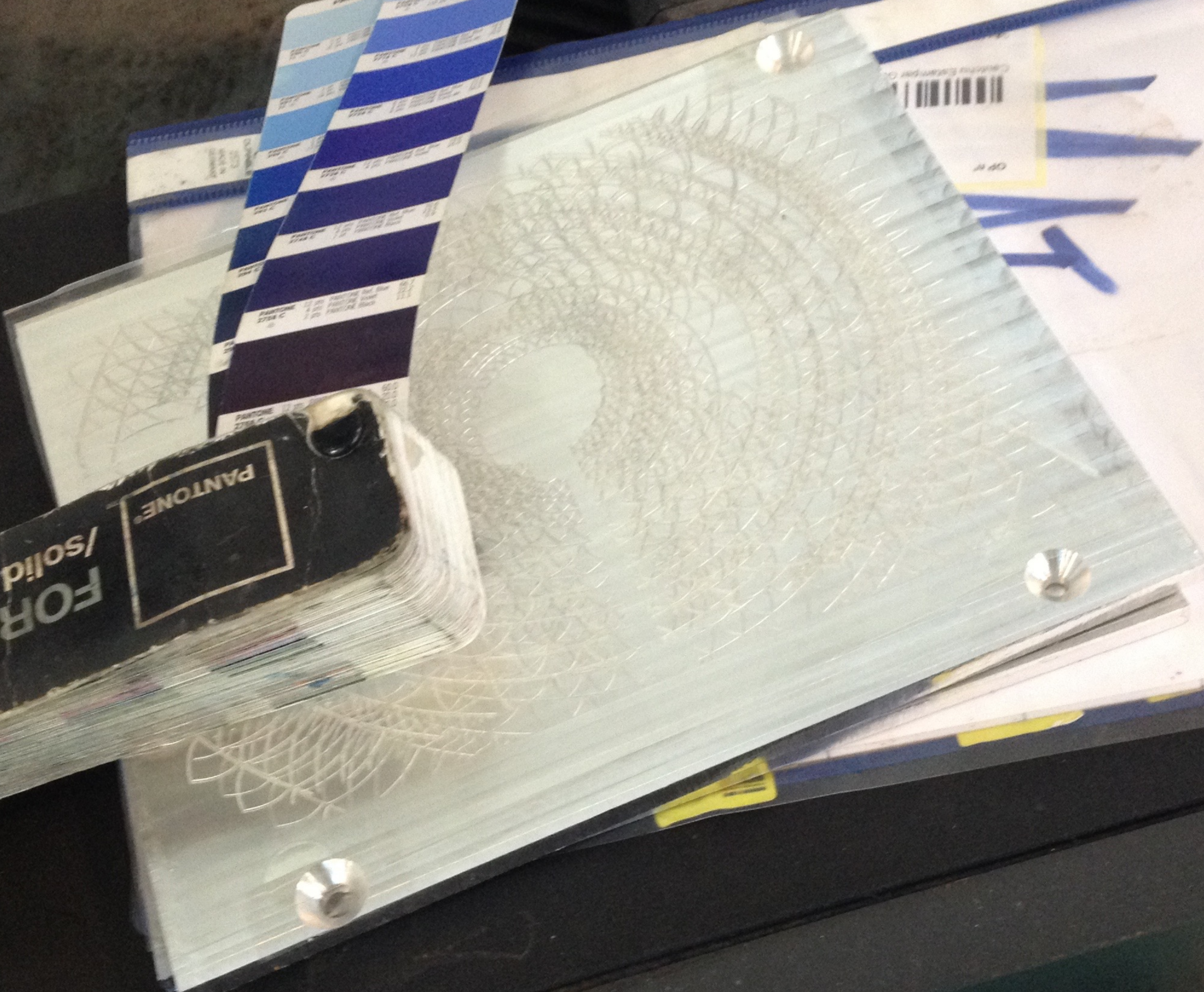
ITALY





FORMULA GUIDE
/solid coated

PANTONE



ETIQUETA

www.porteluso.it
Porteluso è un marchio registrato di Porteluso S.p.A.
Tutti i diritti sono riservati. È vietata espressamente la ristampa o l'uso non autorizzato senza permesso scritto dalla Porteluso S.p.A.
Porteluso S.p.A. - Via S. Maria 10 - 20121 Milano - Italy
Tel. 02 58 58 58 58 - Fax 02 58 58 58 58
E-mail: info@porteluso.it

Porteluso



Porteluso

www.porteluso.it
Porteluso è un marchio registrato di Porteluso S.p.A.
Tutti i diritti sono riservati. È vietata espressamente la ristampa o l'uso non autorizzato senza permesso scritto dalla Porteluso S.p.A.
Porteluso S.p.A. - Via S. Maria 10 - 20121 Milano - Italy
Tel. 02 58 58 58 58 - Fax 02 58 58 58 58
E-mail: info@porteluso.it

Porteluso



Porteluso

www.porteluso.it
Porteluso è un marchio registrato di Porteluso S.p.A.
Tutti i diritti sono riservati. È vietata espressamente la ristampa o l'uso non autorizzato senza permesso scritto dalla Porteluso S.p.A.
Porteluso S.p.A. - Via S. Maria 10 - 20121 Milano - Italy
Tel. 02 58 58 58 58 - Fax 02 58 58 58 58
E-mail: info@porteluso.it

Porteluso



Porteluso

www.porteluso.it
Porteluso è un marchio registrato di Porteluso S.p.A.
Tutti i diritti sono riservati. È vietata espressamente la ristampa o l'uso non autorizzato senza permesso scritto dalla Porteluso S.p.A.
Porteluso S.p.A. - Via S. Maria 10 - 20121 Milano - Italy
Tel. 02 58 58 58 58 - Fax 02 58 58 58 58
E-mail: info@porteluso.it

Porteluso





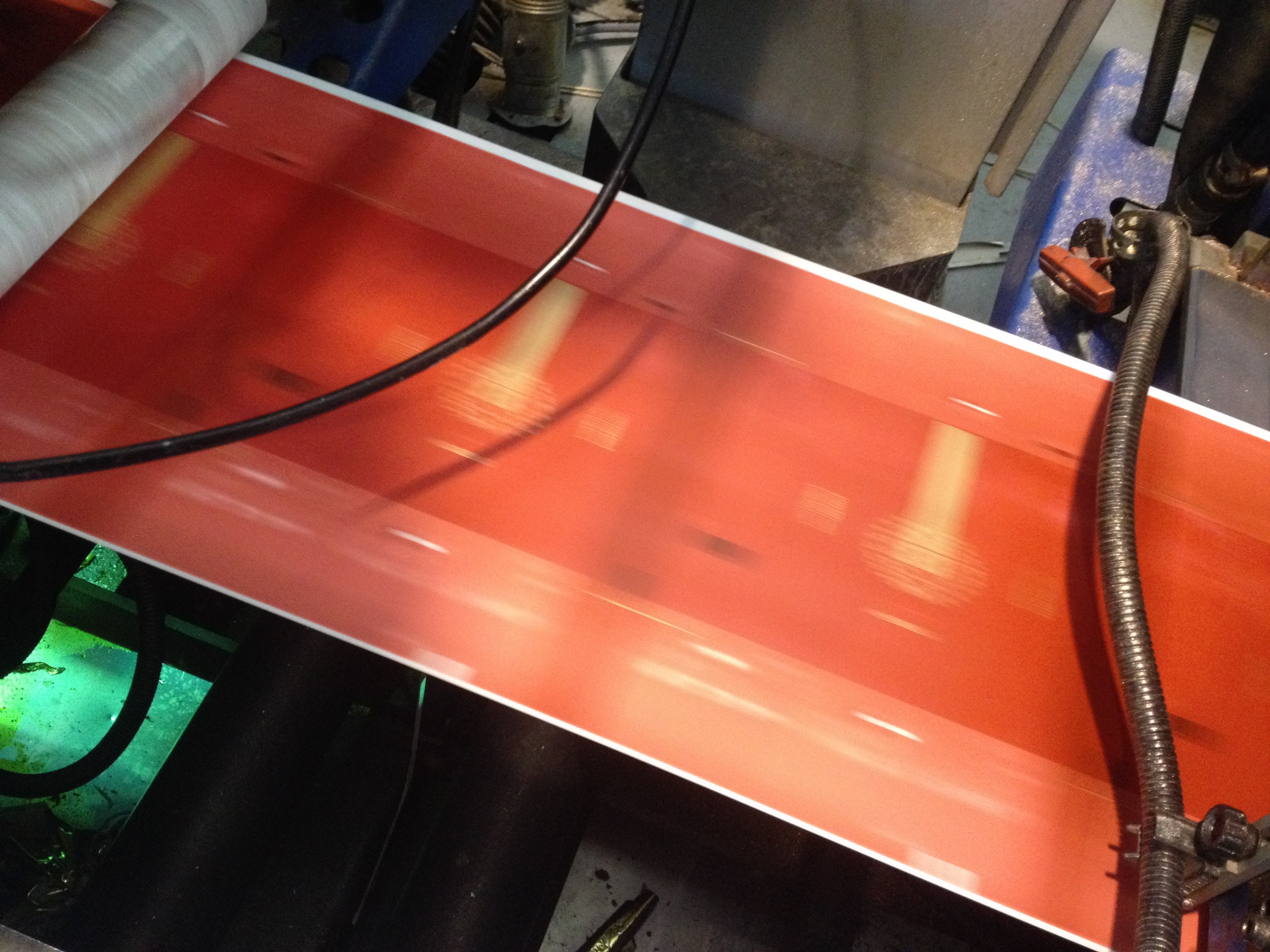
portoluso



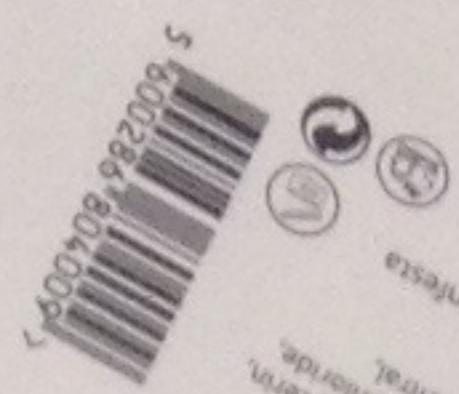
portoluso

SABONETE FINO
VERBENA
portoluso









portoluso

portoluso

R

portoluso



portoluso

portoluso

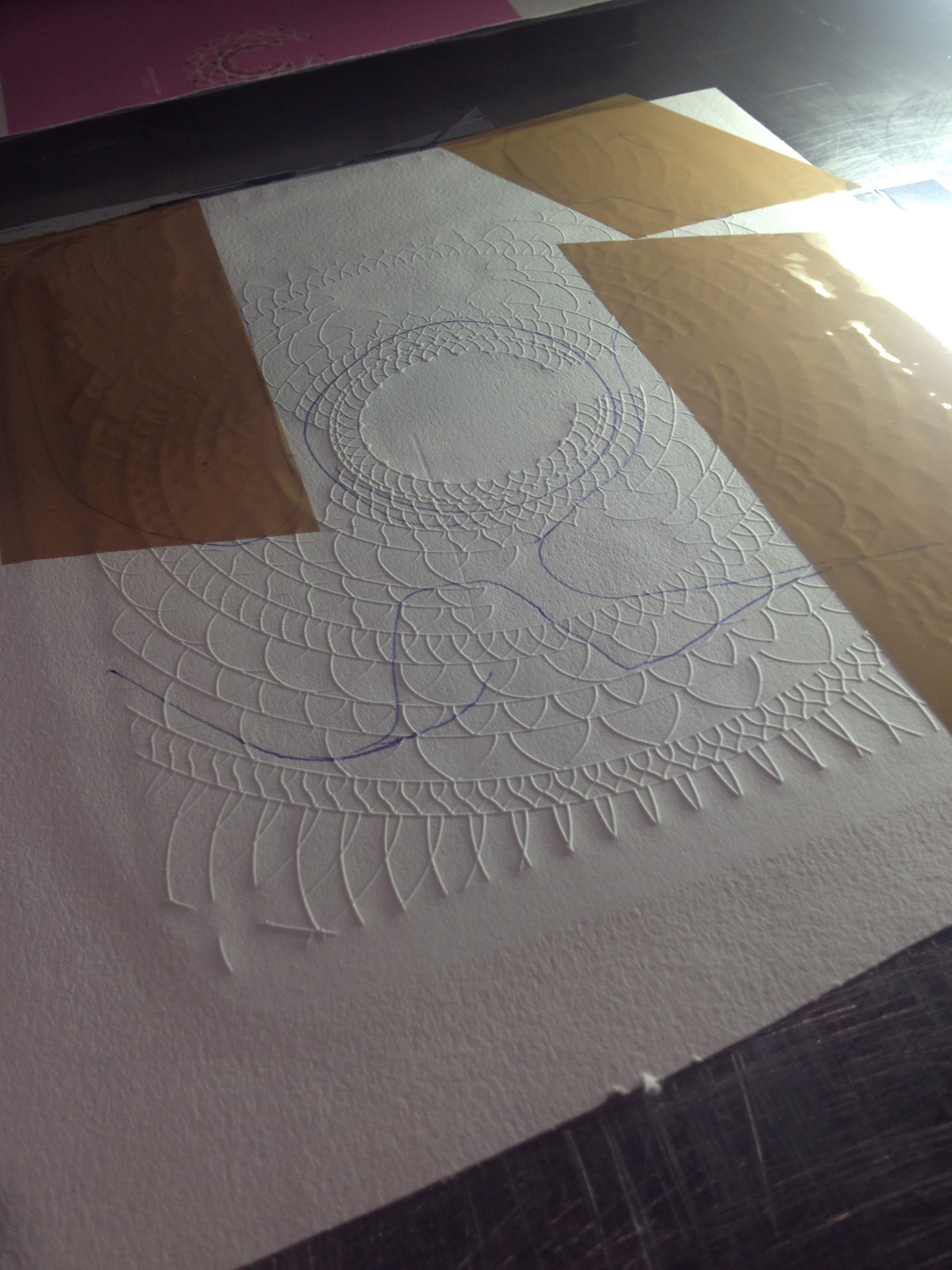
R

portoluso

SABONETE PINK
portoluso

VARSAIO







SABONETE FINO
LILLY
portoLUSO

portoLUSO









