



III SIAN *Simpósio de Alimentos e Nutrição*

Alimentos funcionais, saudáveis e sustentáveis - Desafios da Ciência de Alimentos



Dias:
18 e 19 de maio de 2017



Local:
Escola de Nutrição
Av. Pasteur, 296 - Urca - RJ



1º dia do evento – dia 18 de maio



8h30 às 9h30



Entrega de material

9h30 às 11h15

MESA 1: Recuperação e aproveitamento de resíduos agroindustriais
Coordenação: Dra. Cristina Yoshie Takeiti (PPGAN)

○ 9h30 às 10h00 - Palestra 1: **Perspectivas para aplicação de resíduos agroalimentares**
Profa. Dra. Manuela Pintado - Universidade Católica Portuguesa Porto – Portugal

○ 10h00 às 10h30 - Palestra 2: **Nanoestruturas de resíduos agroindustriais para uso em embalagem de alimentos** – Dra. Morsyleide de Freitas Rosa – Embrapa / Fortaleza

○ 10h30 às 11h15 - **Debate**

11h15 às 11h45

Aplicabilidade de novas moléculas funcionais e extratos naturais na Nutrição Humana - Daniel Pompeu - Food Technologies e Wladia Vilar - Human Nutrition and Health, Kemin Industries

12h00 às 13h30

ALMOÇO

13h30 às 14h30

Apresentação de pôster

14h30 às 16h15

MESA 2: Compostos bioativos em alimentos: química, funcionalidade e saúde
Coordenação: Dra Juliana Cortês Nunes (UNIRIO)

○ 14h30 às 15h00 - Palestra 1: **Vanilla bahiana a baunilha brasileira - evidências proteômicas e metabolômicas** - Dra Maria Gabriela Bello Koblitiz – PPGAN/UNIRIO

○ 15h00 às 15h30 - Palestra 2: **Bioacessibilidade de fitoquímicos e impacto na microbiota gastrointestinal** - Dra. Manuela Pintado - Universidade Católica Portuguesa Porto – Portugal

○ 15h30 às 16h15 - **Debate**

16h15 às 17h45

Apresentação Oral (serão escolhidos de 6 trabalhos para apresentação oral por dia – tempo apresentação 10-15 min)

Às 18h00

Cerimônia de abertura - com cerimonial, apresentação artística e coquetel



9h30 às 11h15

MESA 3: Abordagem proteômica na avaliação da qualidade de alimentos
Coordenação: Profa. Dra. Ana Elizabeth Cavalcante Fai Buarque de Gusmão (UERJ)

- 9h30 às 10h00 - Palestra 1: **O uso da proteômica na avaliação da qualidade de alimentos** - Dra. Caroline Mellinger Silva - CTAA/EMBRAPA
- 10h00 às 10h30 - Palestra 2: **Avaliação da qualidade do trigo brasileiro por meio de plataformas “ômicas”** - Profa. Dra. Mariana Simões Larraz Ferreira – PPGAN/UNIRIO
- 10h30 às 11h15 - **Debate**

11h15 às 12h00

Melhoramento genético e modificações no alimento – Dr. Oscar Diaz – Universidad de los Lagos - Chile

12h00 às 13h30

ALMOÇO

13h30 às 14h30

Apresentação de pôster

14h30 às 16h15

MESA 4: Perigos biológicos negligenciados nos alimentos
Coordenação: Dr. Victor Augustus Marin (UNIRIO)

- 14h30 às 15h00 - Palestra 1: **Norovírus nos alimentos** – Dra. Marize Pereira Miagostovich - Fiocruz
- 15h00 às 15h30 - Palestra 2: **Coxiella burnetii nos alimentos** - Dra. Elba Regina Sampaio de Lemos – Fiocruz
- 15h30 às 16h15 - **Debate**

16h15 às 17h45

Apresentação Oral (serão escolhidos de 6 trabalhos para apresentação oral por dia – tempo apresentação 10-15 min)

Às 18h00

Encerramento, premiação, sorteio de brindes.

Cursos pré-congresso

- Curso 1 - Alimentos Funcionais – perspectivas futuras - Dra. Manuela Pintado (UCP) - 15/05 - 9 às 18h; 16/05 - 14 às 18h
- Curso 2 - Marcadores Moleculares y su aplicación en fitomejoramiento, seguridad alimentaria y trazabilidad de los alimentos - Dr. Oscar Diaz (UL) - 16/05 - 9 às 13h; 17/05 - 9 às 17h
- Curso 3 - Publicando com qualidade no mundo globalizado (videoconferência) - Prof. Dr. Leandro Lopes Loguercio (UESC) - 17/05 - 17 às 20h