



PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO
EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO
O SEMEAR DA CIÊNCIA

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

Propriedades funcionais dos alimentos e saúde na primeira infância –
Eng. Juliana Oviedo Pinto Baby Food/Danone; Ms Camila Leonel Mendes de Abreu Healthcare Nutrition Science/Danone Early Life Nutrition

12h00 às 13h30

ALMOÇO

Informações: (21) 2542-7418; 2542-7269

1º dia do evento – dia 18 de maio

13h30 às 14h30 | Apresentação de pôster

14h30 às 16h15 | **MESA 2: 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 6 trabalhos para apresentação oral por dia – tempo apresentação 10-15”)

Às 18h00 | Cerimônia de abertura - com cerimonial, apresentação artística e coquetel

2º dia do evento – dia 19 de maio



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 Larráz Ferreira – PPGAN/UNIRIO

○ 10h30 às 11h15 - **Debate**

11h15 às 12h00 | **La Modificación Genética de Los Alimentos: Realidades, Mitos y Desafios**
– Dr. Oscar Días – Universidad de los Lagos - Chile

12h00 às 13h30

ALMOÇO

13h30 às 14h30

Apresentação de pôster

14h30 às 16h15

MESA 4: Compostos bioativos em alimentos: química, funcionalidade e saúde

Coordenação: Dra Juliana Cortês Nunes (UNIRIO)

- 14h30 às 15h00 - Palestra 1: **Aplicação funcional e tecnológica de semente de Girassol** - 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”)

Às 18h00

Encerramento, premiação, sorteio de brindes.

Áreas temáticas para trabalhos científicos

Ciência dos Alimentos (Sessão 1)
Química e Bioquímica dos Alimentos (Sessão 2)
Alimentos Funcionais (Sessão 3)
Biotecnologia (Sessão 4)

Cursos pré-congresso

Curso 1 – **Alimentos Funcionais – perspectivas futuras.**

Ministrante: Dra Manuela Pintado (UCP) – 15 a 17/05

○ Curso 2 - **La Modificación Genética de Los Alimentos: Realidades, Mitos y Desafios.**

Ministrante: Dr Oscar Diaz (UL) – 20/05; 22 e 23/05

○ Curso 3 - **Publicando com qualidade no mundo globalizado.**

Ministrante: Prof. Dr. Leandro Lopes Loguercio – DCB/UESC – 17/05