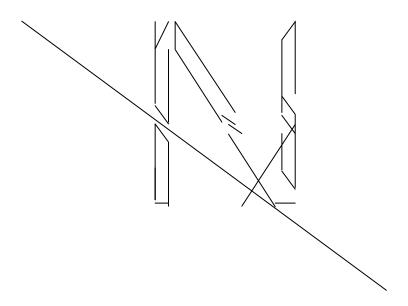
NÚCLEO DE ESTUDOS EM

BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS,

NUTRIÇÃO E SAÚDE

(NUBIANS)



PROPOSTA

Trata-se da formação de um núcleo de pesquisa que reúne pesquisadores que atuam em áreas afins, as quais fazem interface com a área temática: ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E SAÚDE. O Brasil é um país de

dimensões continentais dividido em regiões, cada uma delas apresentando

traços culturais característicos, sobretudo, modos de alimentação bem

peculiares. Obviamente, essas particularidades no que diz respeito à

alimentação produzem efeitos positivos e negativos para saúde da população.

Atualmente, vivemos uma grande transformação nas diretrizes do Estado para

melhorar a alimentação do Oiapoque ao Chuí, tendo como meta à evolução da

qualidade de vida do indivíduo. Esta visão norteia regras e princípios da

segurança alimentar que procura conciliar aspectos culturais de cada região

com o conhecimento científico acumulado sobre alimentação e nutrição,

sempre visando melhorar a saúde da população. Em razão disso, urge a

necessidade de se conhecer a composição química de alimentos e bebidas

regionais, bem com os potenciais nutricionais e sensoriais de cada gênero

alimentício. É nesse contexto que um grupo de professores se reuniu para criar

o núcleo de ESTUDOS EM BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E

SAÚDE.

OBJETIVOS

1- Fomentar a pesquisa científica entre os membros do núcleo, sobretudo

incentivando a interatividade, a fim de contribuir para o crescimento da

produção científica do grupo;

2- Criar disciplinas eletivas para cursos do CCBS, por exemplo na forma de

cursos de inverno e verão, com o intuito de ampliar o cabedal de informações

dos discentes, do supracitado curso, referentes a bioquímica da alimentação e

saúde:

3- Buscar recursos para adequar a infraestrutura laboratorial e para adquirir

equipamentos, objetivando, no futuro, a criação de um curso de pós-graduação

na área de alimentação e saúde.

INFRAESTRUTURA

Inicialmente, O NUBIANS englobará dois laboratórios:

1- Laboratório de Química dos Alimentos (LQA);

Área: 60 m²

Coordenador: Prof. Dr. Carlos Alberto Bastos de Maria

2- Laboratório de Avaliação da Composição e Aroma de Produtos Alimentícios (LACAPA).

Área: 30 m²

Coordenador: Prof. Dr. Ricardo Felipe Alves Moreira

Área total: 90 m²