****

1. **Programação da proposta e Relação dos prováveis palestrantes**

**II SIMPÓSIO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**ABERTURA DO EVENTO**

**MESA REDONDA DE ABERTURA:**

Nova classificação de alimentos: divergência entre a visão da Saúde e Academia:

* Percepção Academia **– Raquel Botelho** (Universidade de Brasília, Brasília, DF)
* Percepção ANVISA : **Maria Natacha Toral Bertolin** (ANVISA, Brasília, DF)

**MINICURSO**

* Estudos de consumidores - **Rosires Deliza** (Embrapa Agroindústria de Alimentos – RJ)
* Aplicação gastronômica de cereais não convencionais - **Raquel Botelho** (Universidade de Brasília, Brasília, DF).
* Microbioma e saúde - **Jefferson Bittencourt** (Universidade de Brasília, Brasília - DF)

**MESAS TEMÁTICAS**

1. **Produção de alimentos e saúde:**

Palestra 1: Cenário da contaminação de alimentos por agrotóxico no Brasil. - **Marcus Venicius Pires** (Coordenação de Análise de Resíduos em Alimentos – ANVISA, Brasília, DF).

Palestra 2: Qualidade nutricional, sensorial dos alimentos orgânicos e convencionais – mitos e fatos – **Ana Maria Resende** **Junqueira** (Universidade de Brasília, Brasília, DF).

Palestra 3. Alimentos processados e saúde. **Renata Zandonadi**  (Universidade de Brasília)

1. **Alimentos não convencionais e regionais**

Palestra 1: Hortaliças não convencionais: qualidade nutricional e opções gastronômicas. **Nuno Rodrigo Madeira** (Embrapa Hortaliças, Brasília, DF)

Palestra 2: Acesso a alimentos da biodiversidade do Cerrado – **Ana Maria Costa** (Embrapa Cerrados, Brasília, DF)

Palestra 3: Cereais e Pseudocereais opções para a alimentação humana – **Carlos Spehar** (Universidade de Brasília, Brasília, DF).

1. **Inovação no processamento de alimentos**

Palestra 1. Novos produtos e tecnologias para a agroindústria de alimentos – **Amauri Rosenthal** (Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ).

Palestra 2. Gastronomia molecular e suas potencialidades – **Marcus Vinicius Vasconcelos Cerqueira** (Universidade Católica de Brasília, Brasília, DF).

Palestra 3. Composição de alimentos e rotulagem – **Eliana Paula Ribeiro** (Instituto Mauá de Tecnologia, São Caetano, SP).

1. **Resíduos gerados no processamento de alimentos e potencial de aproveitamento.**

Palestra 1. Resíduos gerados no processamento agroindustrial e potencial aproveitamento. **Betânia Ferraz de Aquino** (Embrapa Agroenergia, Brasília, DF)

Palestra 2. Resíduos de alimentos no ambiente doméstico e potencial aproveitamento.  **Pedro Cunha** (Projeto Compostar, Brasília, DF)

Palestra 3. Aproveitamento integral de alimentos nas unidades de alimentação e nutrição. **Gina Marini Vieira Ferreira** (SESI, Brasília, DF)

1. **Atuação profissional na ciência e tecnologia**.

Palestra: 1. Atuação de Nutricionista e Eng. Alimentos na ciência e tecnologia de alimentos – **Renata** **Zandonadi** (Universidade de Brasília, DF).

Palestra 2. Atuação do Farmacêutico na ciência e tecnologia de alimentos - **Marileusa Chiarello** (Universidade de Brasília, Brasília, DF)

Palestra 3. Biomédico na ciência e tecnologia de alimentos. **Juliana Camargo** (Biomédica, Brasília, DF).

**6.Terapia nutricional**

Palestra 1: Alimentos para o público idoso – **Fernando Lamarca Pardo** (UNIEURO, Brasília, DF);

Palestra 2: Alimentos para hospitalizados (industrializados, minimamente processados e gastronomia) – **Fabiana Nalon (Nutricionista, Brasília, DF)**

Palestra 3: Modismos na alimentação: Dieta sem glúten e zero lactose são melhores para quem? **Renata Zandonadi (Universidade de Brasília, DF**).

**APRESENTAÇÕES ORAL:**

Apresentação oral de 18 trabalhos enviados por estudantes.

**I WORKSHOP ARRANJO PASSIFLORA E IV WORKSHOP REDE PASSITEC**

1. **Recursos genéticos e produção sustentada de passifloras**

Palestra 1. Diversidade genética, conservação e caracterização de passifloras. **Onildo Nunes de Jesus** (Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA)

Palestra 2. Novas espécies e variedades de passifloras com potencial alimentar. **Fábio Gelape Faleiro** (Embrapa Cerrados, Brasília, DF)

Palestra 3. Valoração de serviços ecossistêmicos de zonas ripárias do bioma Cerrado. **Fabiana Aquino** (Embrapa Cerrados, Brasília, DF)

Palestra 4. Produção de maracujá orgânica e agroecológica de maracujás. **Raul Rosa** (Embrapa Agrobiologia, Seropédica, RJ).

1. **Pós-colheita de passifloras e processamento**

Palestra 1. Pós-colheita e armazenamento de passifloras silvestres – **Maria** **Madalena Rinaldi** (Embrapa Cerrados, Brasília, DF).

Palestra 3. Coprodutos e Produtos obtidos do processamento de Passifloras. **– Eliana Paula Ribeiro** (Instituto Mauá de Tecnologia, São Caetano, SP).

1. **Qualidade nutricional, funcional e medicinal de passifloras**

Palestra 1. Composição nutricional das polpas de passifloras – **Sônia Maria Costa Celestino** (Embrapa Cerrados, Brasília, DF).

Palestra 2. Revisão sistemática de compostos fenólicos em Passifloras – **Izabel Lucena** (Universidade de Brasília, Brasília, DF).

Palestra 3. Caracterização e estudo de efeitos do processamento de *Passiflora tenuifila* Killip e Avaliação da Toxicidade in vitro e in vivo, e efeito in vivo no sistema nervoso central e modelo animal de parkinsonismo. **Nédio Jair Wurlitzer** (Embrapa Agroindústria Tropical – Fortaleza, CE).

Palestra 4. Consumo da polpa de *Passiflora setacea* na prevenção da enxaqueca – **Mauro Eduardo Jurno** (Faculdade de Medicina de Barbacena – Barbacena, MG).

Palestra 5. Consumo da polpa de *Passiflora setacea* na resposta inflamatória - **Izabella Duarte** (Universidade de Brasília, Brasília, DF).

1. **Organização produtiva e acesso a mercados**

Palestra 1. Arranjo Produtivo Local – Rio de Janeiro. **Sérgio Cenci** (Embrapa Agroindústria de Alimentos – Rio de Janeiro, RJ)

Palestra 2. Organização produtiva Experiências Emater e Associação de Orgânicos – **Geraldo Magela Gontijo** (Emater, Brasília, DF).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ATIVIDADE** | 1◦ DIA | 2◦ DIA | 3◦ DIA | 4◦ DIA |
| **Manhã** | 01/08/2017 | 02/08/2017 | 03/08/2017 | 04/08/2017 |
| 8:00 | Minicurso  1) Estudos de consumidores;  2) Aplicação gastronômica de cereais não convencionais; 3). Microbioma e saúde. | Minicurso  1) Estudos de consumidores;  2) Aplicação gastronômica de cereais não convencionais; 3). Microbioma e saúde. | Minicurso  1) Estudos de consumidores;  2) Aplicação gastronômica de cereais não convencionais; 3). Microbioma e saúde. | Workshop Passifloras   1. Pós-colheita e armazenamento; 2. Estruturação da produção: Experiências Passitec, Emater e APL Maracujá |
| 10:00 | Intervalo | Intervalo | Intervalo | Intervalo |
| 10:30 | Minicurso | Minicurso | Minicurso | 3 Estruturação da produção: Experiências Comunidade |
| 12:30 | Almoço | Almoço | Almoço | Almoço |
| **Tarde** |  |  |  |  |
| 13:30 | * Credenciamento até às 15:00h; * Abertura e Mesa Redonda | `Sala 1: Workshop  Salas temáticas  1. Produção de alimentos e saúde (três palestras)  2. Alimentos não convencionais e regionais. (três palestras)  3. Inovação no processamento de alimentos. (três palestras) | Salas temáticas  1.Resíduos gerados no processamento de alimentos e potencial de aproveitamento. (três palestras)  2.Atuação profissional na ciência e tecnologia. (três palestras)  3.Terapia nutricional (três palestras) | * Síntese dos resultados dos Projetos do Arranjo Passiflora |
| 16:00 | Abertura | Intervalo | Intervalo | Intervalo |
| 16:30 | Redonda  Nova classificação de alimentos: divergência entre a Saúde ... | * Workshop Passifloras   1. Diversidade e potencial de uso  2. Novas variedades de passifloras  3.Produção de maracujá Orgânica e agroecológica de maracujás   * Apresentações oral | * Workshop Passifloras * Composição nutricional das polpas de passifloras * Produtos e coprodutos * Segurança e saúde * Apresentações oral | * Workshop Passifloras: Debate e encaminhamentos * Encerramento |
| 18:30 |  | Término das atividades do dia | Término das atividades do dia |  |