



III SIAN *Simpósio de Alimentos e Nutrição*

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

PROGRAMAÇÃO III SIAN – 18 E 19 DE MAIO 2017

1º Dia do evento – 18/05/2017 – 2ª feira

8h30 às 9h30 - Entrega de material

9h30 às 11h15 – **MESA 1: Recuperação e aproveitamento de resíduos agroindustriais** - Coordenação – Dra. Cristina Yoshie Takeiti (PPGAN)

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

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

Debate – 10h30 às 11h15

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**

13h30 às 14h30 – Apresentação de poster

14h30 às 16h15 - **MESA 2: Perigos biológicos negligenciados nos alimentos** - Coordenação – Dr. Victor Augustus Marin

Palestra 1 – (14h30 às 15h00) - **Norovírus nos alimentos** - Dra. Marize Pereira Miagostovich - Fiocruz

Palestra 2 – (15h00 às 15h30) – **Coxiella burnetii nos alimentos** - Dra. Elba Regina Sampaio de Lemos - Fiocruz

Debate – 15h30 às 16h15

16h15 às 17h45 - Apresentação Oral (serão escolhidos 6 trabalhos para apresentação oral por dia – tempo apresentação 10-15”)

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



2º Dia do evento – 19/05/2017 – 3ª feira

9h30 às 11h15 – MESA 3: **Abordagem proteômica na avaliação da qualidade de alimentos** Coordenação - Profa. Dra. Ana Elizabeth Cavalcante Fai Buarque de Gusmão (UERJ)

Palestra1 – (9h30 às 10h00) - **O uso da proteômica na avaliação da qualidade de alimentos.** - Dra. Caroline Mellinger Silva - CTAA/EMBRAPA

Palestra 2 - (10h00 às 10h30) **Avaliação da qualidade do trigo brasileiro por meio de plataformas “ômicas”** - Profa. Dra. Mariana Simões Larraz Ferreira – PPGAN/UNIRIO

Debate – 10h30 às 11h15

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 poster

14h30 às 16h15 - MESA 4 - **Compostos bioativos em alimentos: química, funcionalidade e saúde** - Coordenação - Dra Juliana Cortês Nunes (UNIRIO)

Palestra 1 – (14h30 às 15h00) – **Aplicação funcional e tecnológica de semente de Girassol** - Dra Maria Gabriela Bello Koblitz – PPGAN/UNIRIO

Palestra 1 – (15h00 às 15h30) - **Bioacessibilidade de fitoquímicos e impacto na microbiota gastrointestinal** - Dra. Manuela Pintado - Universidade Católica Portuguesa Porto – Portugal

Debate – 15h30 às 16h15

16h15 às 17h45 - Apresentação Oral (serão escolhidos de 6 trabalhos para apresentação oral por dia – tempo apresentação 10-15”)

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)



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CCBS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO - PPGAN

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

Curso 3 - Publicando com qualidade no mundo globalizado - Prof. Dr. Leandro Lopes Loguercio – DCB/UESC – 17/05