



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
LABORATÓRIO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DE
ALIMENTOS



Microalgas como fonte de ingredientes para alimentos “plant-based:” inovações e perspectivas futuras

Programação dia 15/08/2023

9:00 - 09:30 h - Abertura do Evento

Profa. Dra. Anna Rafaela Cavalcante Braga (orientadora do Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Vice-coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Bioprodutos e Bioprocessos)

Profa. Dra. Elke Stedefeldt (Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Nutrição)

Profa. Dra. Renata Neves Granito (Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Bioprodutos e Bioprocessos)

09:30 as 10:10 h - Palestra: Fontes de vitamina B12 em alimentos de origem não-animal: revisão sistemática

Profa. Luciana Yuki Tomita (orientadora do Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Profa. Adjunta do Departamento de Medicina Preventiva, Escola Paulista de Medicina, UNIFESP)

10:10 as 10:30 Coffebreak

10:30 - 12:30 h Mesa Redonda: Alimentos “plant-based” comercializados no Brasil: avaliação da qualidade nutricional a partir de informações dos rótulos

Produtos análogos de carnes

Profa. Dra. Veridiana Vera de Rosso (orientadora do Programa de Pós-Graduação em Nutrição e

do Programa de Pós-Graduação em Bioprodutos e Bioprocessos)

Produtos análogos de leites

Nutricionista Allyne Oliveira Morrone Batista (mestranda do Programa de Pós-Graduação em Nutrição)

Insights para melhoria da qualidade nutricional de produtos “plant-based”

Profa. Dra. Veridiana Vera de Rosso (orientadora do Programa de Pós-Graduação em Nutrição)

Programação dia 16/08/2023

09:00 as 10:00 h Apresentação da Pesquisadora Etiele Greque de Moraes: Trajetória acadêmica e histórico com Microalgas

10:10 as 10:30 Coffebreak

10:30 as 12:30 Mesa Redonda: Desenvolvimento de Alimentos com Microalgas: Desafios e perspectivas

Microalgas como fontes alternativas de proteínas: Mercado Europeu x Mercado Brasileiro

Profa. Dra. Etiele Greque de Moraes (Universitat Politècnica de Catalunya, Barcelona)

Elaboração de produtos de microalgas sob a ótica da economia circular

Profa. Dra. Anna Rafaela Cavalcante Braga (orientadora do Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Vice-coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Bioprodutos e Bioprocessos)

Programação dia 17/08

Aula prática de Análise Sensorial e Degustação de produtos a base de microalgas

Profa. Dra. Etiele Greque de Moraes (Universitat Politècnica de Catalunya, Barcelona)

Profa. Dra. Anna Rafaela Cavalcante Braga (orientadora do Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Vice-coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Bioprodutos e Bioprocessos)

Profa. Dra. Veridiana Vera de Rosso (orientadora do Programa de Pós-Graduação em Nutrição)

9:00 - 10:30 h - Grupo I (20 pessoas)

11:00 - 12:30 h - Grupo II (20 pessoas)

14:00 - 15:30 h - Grupo III (20 pessoas)

16:00 - 17:30 h - Grupo IV (20 pessoas)