

Universidade de Passo Fundo

Simpósio de Alimentos 2021



24 a 26 de março de 2021 – 14h

Inscrição: 15,00 pelo site www.upf.br/simposiosial/inscricoes
Canal do YouTube [Simpósio de Alimentos UPF](#)

SIMPÓSIO DE ALIMENTOS 2021



ABERTURA

24 de março de 2021

14 h



Prof Drª Telma Elita Bertolin

Universidade de Passo Fundo (UPF)

Abertura do 11º Simpósio de Alimentos



Prof. Dr. Felipe Machado Trombete

Universidade Federal de São João del-Rei

Produção de alimentos, saudabilidade e sustentabilidade

TEMÁTICA I

Produção de alimentos em tempos de pandemia



Engenheira Simone Galante

Galunion Consultoria para Foodservice

Mapa da prosperidade no Foodservice



Prof Drª Ana Elizabeth Cavalcante Fai

Universidade do Estado do Rio de Janeiro - UERJ

Desafios e tendências da indústria e dos serviços de alimentação em tempos de coronavírus

SIMPÓSIO DE ALIMENTOS 2021



Publicações

24 de março de 2021

16 h



Prof Dr Pedro E. D. Augusto

Universidade de São Paulo - USP

Publicações científicas: Uma perspectiva como editor
da revista *Food Research International*

SIMPÓSIO DE ALIMENTOS 2021



TEMÁTICA II

Produção de Alimentos e o regionalismo

25 de março de 2021 - 14 h



Prof Dr Cesar Valmor Rombaldi

Universidade Federal de Pelotas - UFPel

Regionalismo e agroecologia: produção e consumo



Ariana Maia

Empresária - Inovamate

Erva-mate como alimento funcional

TEMÁTICA III

Fontes renováveis e a sustentabilidade do planeta



Prof Drª Adriane Elisabete Antunes de Moraes

Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP

Papel da matriz alimentar na veiculação de probióticos e o efeito na microbiota e produção de metabólitos



Prof Dr Tiago Fleming Outeiro

University Medical Center Göttingen - Alemanha

Descobrimos a base molecular das doenças neurodegenerativas: da cozinha no laboratório

SIMPÓSIO DE ALIMENTOS 2021



TEMÁTICA IV

Alimentação e a Saudabilidade

26 de março de 2021 - 14 h



Prof Drª Marney Pascoli Cereda

Universidade Estadual Paulista - UNESP

Valorização dos produtos de agricultura familiar. Uso de farinha de mandioca como fonte de fibras não convencionais em alimentos em barra



Prof Dr Jorge Alberto Vieira Costa

Universidade Federal do Rio Grande - FURG

Microalgas na produção de alimentos e na sustentabilidade ambiental



Prof Dr Jaspreet Singh

Massey University - Nova Zelândia

Tecnologias verdes para controlar a digestibilidade de alimentos