

4 DE JUNHO / JUNE 4TH

9h00 — 9h10

Abertura / Opening Session
Dra. Joicelem Mastrodi Salgado — USP — Brasil
 Presidente da SBAF — *President of SBAF*

9h10 — 10h00

Componentes bioativos e alimentos Funcionais: uma avaliação crítica
Bioactive components and functional foods: a critical evaluation
Dr. Wim van Dokkum — Holanda
TNO Quality of Life, Zeist — The Netherlands

10h00 — 10h20

Intervalo / Coffee Break

10h20 — 11h10

Biodisponibilidade de compostos bioativos em alimentos vegetais
The bioavailability of bioactive components in plant foods
Dr. Ulrich Schlemmer — Alemanha
Federal Research Centre for Nutrition and Food Institute of Nutritional Physiology — Germany

11h10 — 12h00

Compostos promotores de saúde para os consumidores — Análise da cadeia QACCP e o modelo dos glicosinolatos na família das brássicas
Delivering health promoting compounds to consumers — QACCP chain analysis and modelling of glucosinolates in brassica vegetables
Dr. Matthijs Dekker — Holanda
Agrotechnology and Food Science Wageningen University — The Netherlands

12h00 — 12h20

Perguntas / Questions

12h20 — 14h00

Almoço / Lunch

14h00 — 14h50

Como a nutrigenômica contribui para o conhecimento do significado dos componentes bioativos
In what way can nutrigenomics contribute to the knowledge of the significance of bioactive components
Dr. Thomas Prates Ong — USP — Brasil

14h50 — 15h40

Efeitos de processamento e estocagem de alimentos na composição e biodisponibilidade de carotenóides
The effect of processing and storage of food on the composition and carotenoids bioavailability
Dra. Delia Rodriguez Amaya — FEA/UNICAMP — Brasil

15h40 — 16h00

Intervalo / Coffee Break

16h00 — 16h50

O estado da arte do ômega 3: eles são tão saudáveis quanto se pensa?
The state of the art of omega—3 fatty acids: are they so healthy as we think?
Dr. Luiz Cláudio Fernandes — UFPR — Brasil

16h50 — 17h40

Compostos bioativos da soja: evidências recentes
Bioactive components of soybean: recent evidences
Palestrante a confirmar

17h40 — 18h00

Perguntas / Questions
Término / Wrap up

5 DE JUNHO / JUNE 5TH

9h00 — 9h50

Atualização em fibras alimentares
Update on food fibers
Dra. Glaucia Maria Pastori — FEA/UNICAMP — Brasil

9h50 — 10h40

Colágeno Hidrolisado: um ingrediente multifuncional e seu papel na saúde dos ossos, articulações e pele
Hydrolyzed Collagen: a multifunctional ingredient, its role on the health of bone, joint and skin
Dra. Véronique Fabien-Soulé — Rousselot SAS — França

10h40 — 11h00

Intervalo / Coffee Break

11h00 — 11h50

Simbióticos: eles são mais eficazes que prebióticos e probióticos isolados?
Symbiotics: Are they more effective than isolated probiotics and prebiotics
Palestrante a confirmar

11h50 — 12h40

Potencial funcional do chá preto, verde, branco e erva-mate
Functional potential in green tea, black tea, white tea and maté
Dra. Deborah Bastos — USP — Brasil

12h40 — 13h00

Perguntas / Questions

13h00 — 14h30

Almoço / Lunch

14h30 — 15h20

Antioxidantes em pequenas frutas vermelhas
Antioxidant in small red fruits
Dra. Joicelem Mastrodi Salgado — USP — Brasil

15h20 — 16h10

Claims de saúde para alimentos na Comunidade Europeia
Health claims for foods in the EU
Wim van Dokkum — Holanda
TNO Quality of Life, Zeist — The Netherlands

16h10 — 16h30

Intervalo / Coffee Break

16h30 — 17h20

Os efeitos de compostos bioativos de alimentos de origem vegetal na saúde — Resultados e opiniões do programa Europeu COST 926
The health effects of bioactive components in food plants — Results and opinion of the European Union COST 926 programme
Dr. Wim van Dokkum — Holanda
TNO Quality of Life, Zeist — The Netherlands

17h20 — 18h10

Mudança do conteúdo de Ácido Linoléico Conjugado e gordura trans em leite: Qual o objetivo?
Changing the content of Conjugated Linoleic acids and Trans Fatty Acids in Milk: what are the objectives?
Dr. Dante Pazzanese Lanna — USP — Brasil

18h10 — 18h30

Perguntas / Questions
Término / Wrap up

* VAGAS LIMITADAS *

Taxas de inscrição:

PROFISSIONAIS	ESTUDANTES*
Até 3/6: R\$ 550,00	Até 3/6: R\$ 450,00
No local R\$ 800,00	No local R\$ 600,00

* Mediante comprovante de graduação do ano vigente.

- **SÓCIOS SBAF TÊM 20% DE DESCONTO.**
- Almoço e Coffe Break inclusos no valor da inscrição.
- Haverá tradução simultânea.

 Mais informações e inscrições:
 acesse o site da SBAF — www.sbaf.org.br

Local:

EXPO CENTER NORTE
 São Paulo - SP

Revista oficial

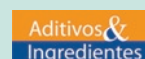
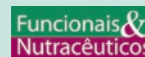

Nutrição

A Revista do Profissional de Nutrição

Parceiro



Apoio



Organização


SBAF

Sociedade Brasileira de Alimentos Funcionais

Av. Pádua Dias, 11 - Piracicaba - SP - CEP 13418-900

Fone/Fax: (19) 3422-6123

sbaf@sbaf.org.br www.sbaf.org.br