



PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS / PÓS-GRADUAÇÃO

CÓD. DISCIPLINA TP009C	NOME COMPLETO DA DISCIPLINA Tópicos em Alimentos e Nutrição – turma C
----------------------------------	---

OBJETIVOS:

Desenvolver conteúdo atualizado sobre assuntos relacionados a Alimentos e Nutrição.

PROGRAMA:

Semana

- 1) Mario Marostica e Lilian Mariutti - Aula inaugural, apresentação sobre o cronograma e objetivos da disciplina
- 2) Mario Marostica – “Functional foods and bioactive compounds”
- 3) Palestra - Ulrich Krings, Leibniz Hannover Universität “Natural product analysis”.
- 4) Palestra - Marcos Neves, Universidade de Tsukuba "Food Nanotechnology: Fundamentals and Applications for Functional Foods".
- 5) Discussão e envio da avaliação 1**
- 6) Palestra - Eduarda Fernandes, Universidade do Porto, Portugal “À descoberta das atividades biológicas dos flavonoides”
- 7) Palestra Vibeke Orlien, University of Copenhagen, “New technologies for protein modification”
- 8) Palestra Francisco Barba, University of Valencia - "Innovative extraction technologies to recover high-added-value compounds from aquaculture sidestreams".
- 9) Palestra - Antonio Pérez Gálvez – “Human milk”, University of Sevilla.
- 10) Discussão e envio da avaliação 2**
- 11) Sonia Sayago, Instituto Tecnológico de Tepic, México.
- 12) Lilian Mariutti – “Edible insects”.
- 13) Palestra - Hervé Cottet, Université de Montpellier – “Taking the best from Nature: Water-based extraction of bioactive principles in medicinal plants, from research lab to home-made preparations”
- 14) Mario Marostica – “Food and cognition”.
- 15) Discussão e envio da avaliação 3**

AVALIAÇÃO:

A avaliação será realizada por meio de resenhas a serem enviadas por email aos docentes responsáveis pela disciplina.

BIBLIOGRAFIA:

Processamento de Produtos Lácteos: queijos, leites fermentados, bebidas lácteas, sorvete, manteiga, creme de leite, doce de leite, soro em pó e lácteos funcionais, ISBN: 978-85-352-8085-2, 2017, Elsevier.

Bioactive Compounds Health Benefits and Potencial Applications, ISBN: 978-0-12-814774-0, 2019, Elsevier.

Ângela G. Batista Edilene S. Soares Monique C. P. Mendonça Juliana K. da Silva Ana Paula Dionísio Cesar R. Sartori Maria Alice da Cruz-Höfling Mário R. Maróstica Júnior, Jaboticaba berry peel intake prevents insulin-resistance-induced tau phosphorylation in mice. Molecular Nutrition & Food Research, Volume61, Issue10, <https://doi.org/10.1002/mnfr.201600952>.

Outras referências serão indicadas pelos palestrantes.