

30 de Setembro de 2016

Auditório do Edifício E Instituto Superior de Engenharia do Porto (ISEP) Porto - PORTUGAL

A FAO-Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura declarou 2016 o Ano Internacional das Leguminosas (AIL). O AIL 2016 visa aumentar a consciência pública para os benefícios nutricionais do consumo de leguminosas.

Existe uma grande diversidade de leguminosas que são usadas desde a antiguidade na alimentação Mediterrânica. Apresentam elevado valor nutricional, devido ao teor em proteína, composição em hidratos de carbono, fibra, vitaminas e minerais, associado reduzido teor em gordura saturada. O consumo regular de leguminosas ajuda na prevenção e controle de doenças crónicas, como a diabetes, doenças cardiovasculares, cancro e obesidade.

INFORMAÇÕES

leguminosasnoprato@gmail.com

www.graq.isep.ipp.pt

COMISSÃO CIENTÍFICA

Ana Gomes (CBQF, ESBUCP) Angelina Pena (REQUIMTE/LAQV, FFUC) António Vicente (CEB, UM) Conceição Calhau (Nutrição e Metabolismo, NOVA Medical School, UNL, CINTESIS) Cristina Delerue-Matos (REQUIMTE/LAQV, ISEP) Eduardo Rosa (CITAD, UTAD) Isabel Braga da Cruz (PortugalFoods) Isabel Castanheira (INSA) Isabel C. F. R. Ferreira (CIMO, IPB) Isabel M.P.L.V.O. Ferreira (REQUIMTE/LAQV, FFUP) Nuno Borges (FCNAUP) Olívia Pinho (REQUIMTE/LAQV, FCNAUP) Ondina Beatriz Afonso (Clube de Produtores Continente) Susana Casal (REQUIMTE/LAQV, FFUP) Ricardo Manuel de Seixas Boavida Ferreira (ISA, UTL) Célia Craveiro (APN)

COMISSÃO ORGANIZADORA

Cristina Delerue-Matos (REQUIMTE/LAQV, ISEP)
Olívia Pinho (REQUIMTE/LAQV, FCNAUP)
Isabel M.P.L.V.O. Ferreira (REQUIMTE/LAQV, FFUP)
Miguel Faria (REQUIMTE/LAQV, FFUP)
César Oliveira (REQUIMTE/LAQV, ISEP)
Teresa Oliva Teles (REQUIMTE/LAQV, ISEP)
Olga Viegas (REQUIMTE/LAQV, FFUP/FCNAUP)
Edgar Pinto (REQUIMTE/LAQV, FFUP)

INSCRIÇÕES

VALOR DA INSCRIÇÃO: ESTUDANTES: €15 (NÃO INCLUI ALMOÇO) OUTROS: €50













30 de Setembro de 2016

Auditório do Edifício E Instituto Superior de Engenharia do Porto (ISEP) Porto - PORTUGAL

leguminosasnoprato@gmail.com www.graq.isep.ipp.pt











PROGRAMA

9:15	SESSÃO DE ABERTURA Representantes da FAO, da UP, do IPB e do REQUIMTE	14:30	DUARTE TORRES (FCNAUP) As leguminosas na formulação de novos e velhos alimentos
9:30	NUNO BORGES (FCNAUP) As leguminosas na alimentação e na saúde	15:00	ANA GOMES (ESBUC) Leguminosas na modulação da microbiota intestinal
10:00	CARLA TEIXEIRA (PortugalFoods) Leguminosas: Tendências de Produto e Mercado	15:30	MARIANA MONTEIRO (UMIB/ICBAS-UP) Leguminosas na abordagem das doenças do séc. XXI
10:30	HENRIQUE TRINDADE (CITAB, UTAD)	16:00	INTERVALO
	A importância das leguminosas nos nos nos nos sistemas de agricultura	16:30	ALEJANDRO SANTOS (FCNAUP) Efeitos metabólicos de compostos bioactivos das leguminosas
11:00	INTERVALO	16 45	_
11:30	ANA MARIA BARATA (INIAV) A coleção portuguesa de leguminosas	10.45	ALFREDO ARAÚJO (GRAQ/ISEP) A Biodisponibilidade dos minerais nas leguminosas
	grão: recuperação e valorização	17:00	MIGUEL FARIA (REQUIMTE/LAQV, FFUP)
12:00	AMARO AMORIM (Cooperativa Agrícola de Arcos de Valdevez e Ponte da Barca, CRL)		Autenticidade de leguminosas de valor acrescentado
	Valorização dos Produtos de proximidade	17:15	EDGAR PINTO (REQUIMTE/LAQV, FFUP)
12:30	ANA BARROS E RAÚL PERLES (CITAB, UTAD)		Benefícios para a saúde de leguminosas menos valorizadas
	A qualidade das leguminosas para alimentação humana	17:30	RUI MARTINS (CHEF de cozinha do RIB Beef & Wine) Restauração e degustação de leguminosas
13:00	ALMOÇO	18:00	ENCERRAMENTO