

PROGRAMAÇÃO

DIA 12 DE MARÇO:

09:00-10:00h: Abertura: Alimentos funcionais

10:00-10:30h: Coffebreak

10:30-12:00h: Probióticos

14:00-18:00h: Produção artesanal e desenvolvimento de produtos de kefir

DIA 13 DE MARÇO:

08:00-09:45h: Introdução a tecnologia da fermentação

09:45-10:15h: Coffebreak

10:15-12:00h: Aspectos microbiológico das fermentações

14:00-18:00h: Produção artesanal e desenvolvimento de produtos de kefir

DIA 14 DE MARÇO:

08:00-09:45h: Tecnologia de secagem por spray dried

09:45-10:15h: Coffebreak

10:15-12:00h: Registro de produtos alimentícios

14:00-18:00h: Produção artesanal e desenvolvimento de produtos de kefir

Os alimentos funcionais são a nova tendência da indústria de alimentos em consequência da comprovação científica das relações existentes entre alimentos e saúde, sobretudo do interesse do consumidor por novas alternativas que previnam doenças.

Até recentemente o consumo de produtos lácteos esteve baseado em iogurtes e queijos no entanto o futuro aponta para o uso de produtos probióticos.

Probióticos são produtos contendo microorganismos vivos que afetam benéficamente a saúde do hospedeiro.

No Brasil os produtos mais populares são os leites fermentados.

De forma similar o Kefir apresenta as mesmas características funcionais dos probióticos, todavia com baixíssimos custos.

O Grupo de Estudos Sobre o Uso de Medicamentos – GEUM e o Programa de Pós-graduação em

Ciências Farmacêuticas – PPGCF apresenta o

Workshop de Fermentações com o objetivo de apresentar as últimas novidades na área focando a utilização do Kefir.

Prof. Dr. Ferlando Santos
Universidade Federal do Recôncavo Baiano

APRESENTAÇÃO

ORGANIZAÇÃO:

Sede do GEUM (Curso de Farmácia - UFPI)
Coordenação do Mestrado em Ciências Farmacêuticas (Curso de Farmácia – UFPI)
Maiores informações:

Profª Bárbara: (86) 9953 4243

Profª Luanne: (86) 9959 0311

INVESTIMENTO

Estudantes: R\$ 50,00

Profissionais: R\$ 100,00

DATA: 12 a 14 de março de 2015.

VAGAS LIMITADAS

Inscrições pelo site:

vigeum.blogspot.com