

CURSOS SEAB - Semana Acadêmica da FCA e FMVZ

01 a 03 de outubro de 2025

CURSO: "Biotecnologia de Alimentos: Segurança, Funcionalidade e Sustentabilidade"

O curso tem como objetivo promover uma visão interdisciplinar em biotecnologia aplicada aos alimentos, elucidando conceitos envolvidos na área de genômica, microbiologia, alimentos inovadores e sustentabilidade.

O curso reúne atividades teóricas e práticas que exploram os principais avanços e aplicações da biotecnologia no setor de alimentos. Os participantes terão a oportunidade de conhecer sobre metodologias de detecção microbiológica de patógenos, desde técnicas convencionais até ferramentas moleculares modernas como PCR e metagenômica, com ênfase em sua relevância para a segurança alimentar.

Serão discutidos ainda os benefícios e aplicações de probióticos, desde a seleção de microrganismos até seu uso funcional. Ainda, será abordado o desenvolvimento de embalagens biodegradáveis a partir de polímeros naturais e resíduos industriais, com foco em soluções sustentáveis para a agricultura.

Por fim, o curso aborda o papel das proteínas alternativas na construção de um novo sistema alimentar, a partir da experiência do projeto UNESP Alt Protein, destacando os desafios e oportunidades para a transição rumo a um modelo mais sustentável, inovador e seguro.

Número de vagas:	15
Tipo de curso:	() TEÓRICO (x) TEÓRICO/PRÁTICO
Visita técnica	() SIM (X) NÃO
Local da Visita	
Docente organizador	Prof Dr. Priscila Veiga dos Santos
Estudantes organizadores	Gisele Eliziária Pires Freitas – gep.freitas@unesp.br Mariana dos Santos Hypólito – mariana.hypolito@unesp.br

PROGRAMAÇÃO

QUARTA-FEIRA - 01 DE OUTUBRO

08:00 - 09:00...Credenciamento

09:00 - 09:30...Abertura

09:30 - 10:30...Palestra magna "O Impacto da Inteligência Artificial na Academia e na Ciência"

10:30 - 11:00...Coffee break

CURSOS SEAB - Semana Acadêmica da FCA e FMVZ

01 a 03 de outubro de 2025

11:00 - 12:00...Apresentação cultural

12:00 - 14:00...Almoço

14:00 - 15:45... Probióticos: benefícios para a saúde, potencial industrial e isolamento de novas cepas – **Sthefany Lacerda**

15:45 - 16:15...*Coffee break*

16:15 - 17:45... Probióticos: benefícios para a saúde, potencial industrial e isolamento de novas cepas – **Sthefany Lacerda**

QUINTA-FEIRA - 02 DE OUTUBRO

08:15 - 09:45... “Desenvolvimento de embalagens biodegradáveis a partir de polímeros naturais e resíduos industriais destinados à produção de mudas” - **Vitor Augusto dos Santos Garcia**

09:45 - 10:15...*Coffee break*

10:15 - 12:00... “Desenvolvimento de embalagens biodegradáveis a partir de polímeros naturais e resíduos industriais destinados à produção de mudas” - **Vitor Augusto dos Santos Garcia**

12:00 - 14:00...Almoço

14:00 - 15:45... "Detecção Microbiológica de Patógenos em Alimentos: do Convencional ao Molecular" – **Emanoelli Aparecida Rodrigues dos Santos e Evelyn Cristine da Silva**

15:45 - 16:15...*Coffee break*

16:15 - 17:45... "Detecção Microbiológica de Patógenos em Alimentos: do Convencional ao Molecular" – **Emanoelli Aparecida Rodrigues dos Santos e Evelyn Cristine da Silva**

SEXTA-FEIRA - 03 DE OUTUBRO

08:15 - 09:45... O papel das Proteínas Alternativas na Construção de um Novo Sistema Alimentar - **The UNESP Alt Protein Project – Vitor Augusto, Priscila Veiga e Juliane Leutz, Carla Riccardi**

09:45 - 10:15...*Coffee break*

10:15 - 12:00...Premiações e sorteios / encerramento.