

17 a 21 de Outubro de 2022

**Semana Comemorativa do
Dia Mundial da Alimentação
(16 Out 2022)**

NOVAS OPORTUNIDADES PARA UMA ALIMENTAÇÃO MAIS SAUDÁVEL

Zoom link:

<https://med-up-pt.zoom.us/my/fmupsalavirtual11>

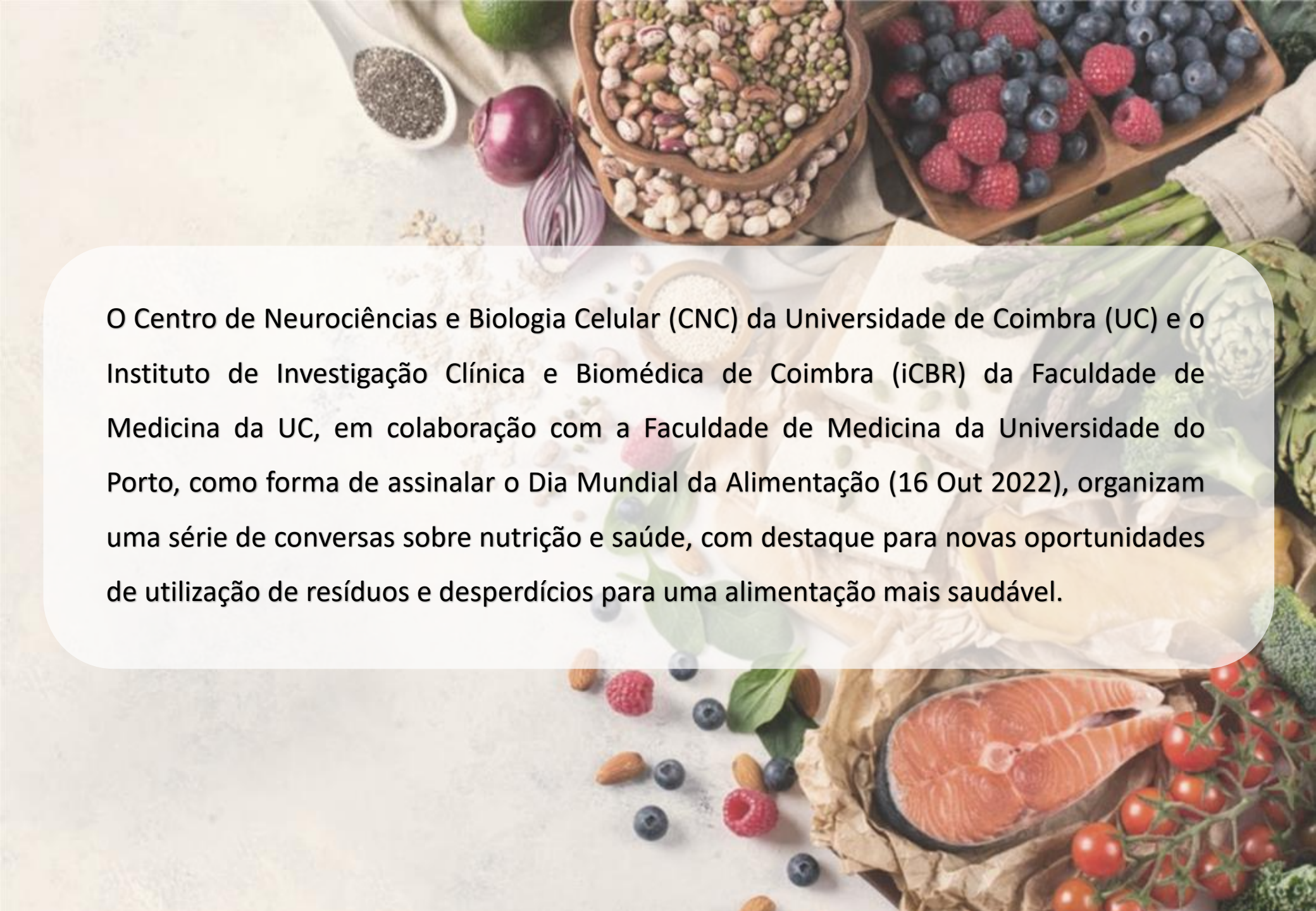
COMISSÃO ORGANIZADORA:

EUGENIA CARVALHO: ecarvalh@cnc.uc.pt

RAQUEL SOARES: raqsoa@med.up.pt

FLÁVIO REIS: freis@fmed.uc.pt

ANA TERESA MADURO: teresamaduro98@gmail.com

The background of the slide is a collage of various healthy food items. At the top, there's a wooden bowl filled with a mix of beans and lentils, a small white bowl of chia seeds, a whole red onion, and a bunch of blueberries and raspberries. Below the text box, there's a piece of salmon, a bunch of cherry tomatoes, and some almonds. The overall theme is healthy eating and nutrition.

O Centro de Neurociências e Biologia Celular (CNC) da Universidade de Coimbra (UC) e o Instituto de Investigação Clínica e Biomédica de Coimbra (iCBR) da Faculdade de Medicina da UC, em colaboração com a Faculdade de Medicina da Universidade do Porto, como forma de assinalar o Dia Mundial da Alimentação (16 Out 2022), organizam uma série de conversas sobre nutrição e saúde, com destaque para novas oportunidades de utilização de resíduos e desperdícios para uma alimentação mais saudável.

Conversas

Link: <https://med-up-pt.zoom.us/my/fmupsalavirtual11>



Dia 17 | 17h – Novos ingredientes circulares e bioativos como uma oportunidade para os alimentos funcionais

Manuela Pintado

Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa (CBQF), Porto, Portugal
mpintado@ucp.pt



Dia 18 | 17h - A reintrodução dos desperdícios alimentares para uma dieta mais saudável

ACIP (Associação do Comércio e da Indústria de Panificação)

Pastelaria Vénus, Coimbra, Portugal



Dia 19 | 17h - Diabetes na Guiné-Bissau: contexto epidemiológico e implicações na clínica

Morten Bjerregaard-Andersen

Universidade do Sul da Dinamarca (SDU), Dinamarca
mbjerreandersen@health.sdu.dk



Dia 20 | 17h - Transformar resíduos agrícolas em ingredientes funcionais com valor acrescentado – O caso da folha senescente dos mirtilos

Sofia Viana

Instituto de Investigação Clínica e Biomédica da Faculdade de Medicina, Universidade de Coimbra (iCBR-FMUC), Portugal
sofia.viana@uc.pt



Dia 21 | 17h - Nutrição, imunidade e saúde: uma relação a ter em conta

Renata Ramalho

Instituto Universitário Egas Moniz (IUEM), Monte da Caparica, Portugal
rramalho@egasmoniz.edu.pt