



LABORATÓRIO  
DE LÁCTEOS  
PROBIÓTICOS  
PREBIÓTICOS



*workshop  
teórico  
prático*

**INTERNATIONAL WORKSHOP  
ON ADVANCES OF PROBIOTICS  
AND PREBIOTICS (IWAPP)**

**PRE E PROBIÓTICOS PARA SAÚDE E EQUILÍBRIO DE  
HUMANOS, ANIMAIS E AMBIENTE**

*evento online*

**24 E 25 DE NOVEMBRO DE 2020  
FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS  
UNICAMP - CAMPINAS**



## INFORMAÇÕES

**Inscrições (pelo site):** até 20/11/2020.

**Evento:** online.

**Data:** 24 e 25 de novembro de 2020.

**Horários:** 8:30h às 12h.

## INSCRIÇÃO

**Inscreva-se pelo site:**

<https://registration.galoa.com.br/br/realm/iwapp-2020>

Use o QR-Code ao lado para acessar o site de inscrição pelo seu smartphone.



## INVESTIMENTO

Modalidade do Inscrito	inscrição até dia 20/10/2020	inscrição até dia 20/11/2020
Profissionais	R\$ 250,00	R\$ 300,00
Alunos Pós-Graduação	R\$ 120,00	R\$ 150,00
Alunos Graduação	R\$ 50,00	R\$ 70,00

**Obs.:** Observação: Participantes que tenham feito inscrição do evento que estava programado para acontecer de 15 a 16 de abril de 2020 receberão a diferença do valor pago. Informamos que as aulas práticas previstas anteriormente serão adaptadas para serem apresentadas na forma de vídeos no dia 25 de novembro de 2020, durante a programação teórica do evento.

## VAGAS LIMITADAS

### OBSERVAÇÕES QUANTO ÀS INSCRIÇÕES:

Em caso de desistência/cancelamento por parte do interessado:

- O cancelamento deve ser feito através do e-mail [llppunicamp@gmail.com](mailto:llppunicamp@gmail.com) (Lab. Lácteos, Probióticos e Prebióticos, LLPP), para registro da data. Não serão aceitos cancelamentos via telefone, SMS ou redes sociais.
- Será devolvido 30% do valor pago pela inscrição em casos de cancelamento feito entre 14 dias e 5 dias antes do início previsto do workshop.
- Não será devolvido o valor pago pela inscrição em caso de cancelamento feito a partir de 4 dias antes do início previsto do workshop.

## AGENDA

### 24/11 Quarta-feira / Tuesday

08:30 - Abertura

**Manhã – Plenárias (food / vet / ambiental) / AM - Plenary ( food / vet / environmental)**

08:35h - 09:05h (+5min)

Palestrante internacional Dr. Arthur Ouwehand (Dupont/Finlândia).

"Paraprobiotics and postbiotics for food applications"

09:10h - 09:40h (+5min)

Palestrante internacional Profa. Dra. Emma Allen-Vercoe (University of Guelph/Canadá).

"Human gut-derived microbes and ecosystems as novel probiotics and drugs "

**09:45h - 10:00h Intervalo**

10:00h - 10:30h (+5min)

Palestrante internacional Prof. Dr. Ben Willing (University of Alberta/Canadá).

"Probiotics instead of antibiotics for animal productions and benefits to animals and humans"

**Área Vet**

10:35h - 12:00h

Microencapsulação de probióticos

Profa. Dra. Ana Sílvia Prata Soares (UNICAMP),

Profa. Dra. Carmen Fávoro Trindade (USP).

**Área Food**

10:35h - 12:00h

Obtenção de ração para peixes e suínos contendo probióticos

Profa. Dra. Maria Teresa Clerice(UNICAMP), Dr. Leonardo

Tachibana (IP/APTA), Dr. Fábio Enrique Lemos Budiño (IZ/APTA),

Dra. Danielle de Carla Dias (IP/APTA).

### 25/11 Quinta-feira / Thursday

**Food**

08:30h - 09:00h (+5min)

Palestra 1

Profa. Dra. Marciane Magnani (UFP)

"Next generation probiotics"

**Vet**

08:30h - 09:00h (+5min)

Palestra 1:

Dra. Jacqueline Boldrin (Biocamp)

"Probióticos e o controle de Salmonella em frangos de corte".

**Amb / Env**

08:30h - 09:00h (+5min)

Palestra 1

Prof. Dr. Everlon Cid Rigobelo (UNESP)

"Uso de *Lactobacillus acidophilus* como promotores de crescimento de plantas"

09:05h - 09:35 (+5min)

Palestra 2

Profa. Dra. Elane Prudêncio (UFSC)

"Leites de outras espécie como matrizes para probióticos e prebióticos"

09:05h - 09:35 (+5min)

Palestra 2

Prof. Dr. Marcio Antonio Brunetto. USP

"Pre e probióticos para PET"

09:05h - 09:35 (+5min)

Palestra 2

Profa. Dra. Fabiana Pilarski (UNESP)

"Impacto ambiental da utilização de bactérias probióticas na água de piscicultura."

09:40h - 10:10h (+5min)

Palestra 3

Prof. Dr. Erick Esmerino (UFRJ)

"Métodos Sensoriais para desenvolvimentos de Alimentos e Probióticos"

09:40h - 10:10h (+5min)

Palestra 3

Prof. Cesar Augusto Pospissil Garbossa (USP)

"Uso de prebióticos e probióticos em substituição aos antibióticos e manipulação do microbioma em suínos"

09:40h - 10:10h (+5min)

Palestra 3

Profa. Dra. Maria Rita Muzzi (UFMG)

"Uso de bactérias probióticas para recuperação de áreas degradadas"

**10:15h - 10:45h**

Intervalo e visita virtual de resumos científicos

**10:15h - 10:45h**

Intervalo e visita virtual de resumos científicos

**10:15h - 10:45h**

Intervalo e visita virtual de resumos científicos

10:45h - 11:15h (+5min)

"Os prebióticos e seus benefícios para nutrição animal"

Empresa Yes

10:45h - 11:15h (+5min)

"Uso de probióticos em animais de produção" - Vinícius Teixeira Empresa Evonik

10:45h - 11:15h (+5min)

Palestra empresa convidada

11:20h - 11:40h (+5min)

Palestra 4

Profa. Dra. Glaucia Pastore (UNICAMP)

"Prebióticos – nova definição e abrangência"

11:20h - 11:40h (+5min)

Palestra 4

Prof. Dr. Ricardo Pinheiro de Souza Oliveira (USP)

"Bacteriocinas sintetizadas por culturas probióticas e suas aplicações em animais de produção"

11:20h - 11:40h (+5min)

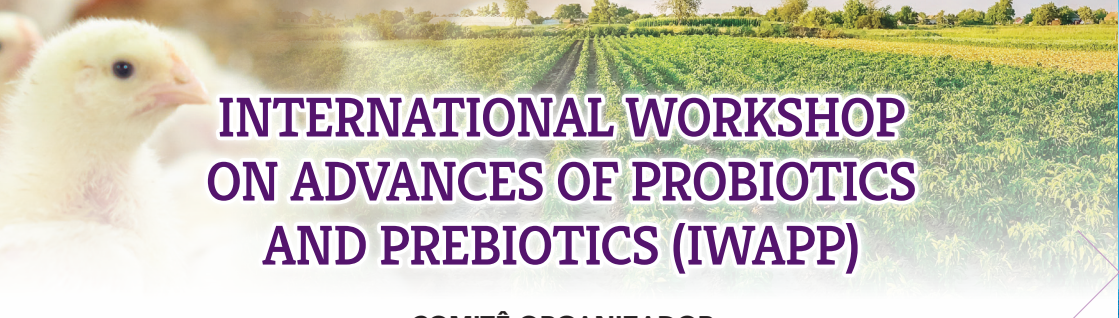
Palestra 4

Dr. Rodrigo Mendes (EMBRAPA)

"Bactérias probióticas com membros da microbiota do solo"

**11:45h Encerramento**

Programação sujeita à modificações.



# INTERNATIONAL WORKSHOP ON ADVANCES OF PROBIOTICS AND PREBIOTICS (IWAPP)

## COMITÊ ORGANIZADOR

**Profa. Dra. Adriane  
Elisabete Antunes de  
Moraes** (Faculdade de  
Ciências Aplicadas -  
FCA/UNICAMP)

**Prof. Dr. Anderson de  
Souza Sant'Ana** (Faculdade  
de Engenharia de Alimentos  
- FEA/UNICAMP)

**Prof. Dr. Adriano Gomes  
da Cruz** (Departamento de  
Alimentos / IFRJ)

**Prof. Dr. Everlon Cid  
Rigobelo** (Departamento  
de Produção Vegetal -  
UNESP/Jaboticabal)

**Profa. Dra. Lizandra  
Amoroso** (Faculdade de  
Ciências Agrárias e  
Veterinárias -  
UNESP/Jaboticabal)

## NORMAS PARA APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS CIENTÍFICOS:

Durante o Workshop haverá apresentação de trabalhos científicos sobre emprego de probióticos e prebióticos nas áreas veterinária, humana e ambiental. Essas apresentações acontecerão de forma online.

Cada inscrito no Workshop terá direito a submeter dois resumos, os quais serão avaliados e julgados aptos para apresentação na forma de pôster com base em critérios científicos (contribuição à área e qualidade científica).

Os autores deverão submeter resumo por e-mail para [llppunicamp@gmail.com](mailto:llppunicamp@gmail.com) (Lab. de Látex, Probióticos e Prebióticos, LLPP) contendo no campo assunto "RESUMO - WORKSHOP PROBIÓTICOS". Aviso de recebimento será enviado em seguida. **A data limite de envio dos resumos será de: 30 de setembro de 2020.** Os resumos a serem enviados devem ser digitados em letra Times New Roman, tamanho 12, espaçamento 1,5, margens 2,5 e com no máximo 500 palavras.

Serão emitidos certificados para apresentação de trabalhos apresentados.

## APOIO



The DuPont Logo is a trademark of DuPont de Nemours, Inc., or its affiliates.

## ORGANIZAÇÃO



**FEA - Faculdade de Engenharia de Alimentos**

R. Monteiro Lobato, 80 - Cidade Universitária Zeferino Váz - Barão Geraldo - Campinas, SP - CEP 13083-862