

Biofábricas Bioprodutos Inovação

BRAGANÇA · 10 e 11 MAIO 2018
Auditório Pequeno da Escola Superior Agrária



Programa detalhado

10 de maio

- 9h00 – Receção
9h30 – Sessão de abertura
09h50 – **Inovação na produção de bioprodutos com interesse alimentar.**
Lillian Barros, Isabel Ferreira, Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Instituto Politécnico de Bragança.
10h40 – Pausa para café
11h00 – **Desenvolvimento de biocompósitos inovadores à base de subprodutos agroflorestais: Vasos Biodegradáveis Spawnfoam.**
Cynthia Malhadas – Spawnfoam, Lda. Régia-Douro Park – Parque de Ciência e Tecnologia, Vila Real
11h50 – **Legislação, patentes e propriedade intelectual.**
José Santos, Gabinete de Apoio à Investigação, Instituto Politécnico de Bragança.
12h40 – Almoço

- 14h30 – **Tecnologias de vinificação de vinho do Porto Tawny.**
Alzira Carvalho, Enóloga, Quinta Santa Eufémia, Lamego.
15h20 – **Produção sustentável de bioplásticos: polihidroxialcanoatos.**
Paulo Costa Lemos, LAQV-REQUIMTE, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa.
16h10 – Pausa para café
16h30 – **“Roadshow” – Apresentações laboratoriais de algumas das aplicações práticas apresentadas nas palestras.**

Inscrições e informações:



<http://esa.ipb.pt/bbi2018>

11 de maio 2018

- 9h10 – **Peixes, venenos e fármacos – Biologia e biotecnologia marinhas.**
Frederico Almada, Marine and Environmental Sciences Center (MARE), Instituto Universitário de Ciências Psicológicas, Sociais e da Vida (ISPA).
10h00 – **O sacrossanto DNA. Integridade, variação, edição e gestão, qual escolher?**
Pedro Fevereiro, Laboratory of Plant Cell Biotechnology, ITQB-NOVA, Instituto António Xavier.
10h50 – Pausa para café
11h00 – **Produção de biofungicidas no controlo de agentes patogénicos.**
Maria Eugénia Gouveia, Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Instituto Politécnico de Bragança.
11h50 – **Lúpulo, a essência da cerveja.**
Arménio Martins, Cervejeiro, Sovina, Lda, Porto.
12h40 – Debate
13h00 – Encerramento