
PROGRAMA

MANHÃ

9H00 — 9h30 RECEPÇÃO

9H30 — Utilizações de plantas aromáticas e medicinais na dieta mediterrânica: alguns casos de estudo

Manuel Fernandes Ferreira (Faculdade de Ciências, Univ. do Porto; MapProd)

10H00 — Plantas e ervas medicinais: situação atual e perspetivas

Isabel Maria Saraiva de Carvalho (Faculdade de Ciência, Univ. Algarve)

10h30 — Bioatividade numa chávena de chá: Compostos fenólicos como inibidores de enzimas

Maria Luísa Serralheiro (Faculdade de Ciência, Univ. Lisboa)

11H00 — 11h30 Coffee/ Tea break

11h30 — Parâmetros de segurança na utilização de produtos da saúde à base de plantas medicinais e aromáticas

Lígia Maria Salgueiro Silva Couto (Faculdade de Farmácia, Univ. Coimbra)

12h00 — Plantas aromáticas na dieta mediterrânica: impressões sensoriais e efeitos funcionais

Carlos Manuel Freire Cavaleiro (Faculdade de Farmácia, Univ. Coimbra)

12h30 — 14h00 ALMOÇO

TARDE

14H15 — Compostos (poli)fenólicos como antioxidantes. Presença na dieta mediterrânica e relevância para a saúde

Ana Isabel Novo de Barros (Univ. de Trás-os-Montes e Alto Douro)

14h45 — *Thymus mastichina* e *Thymus vulgaris*: caracterização química de extratos e sua bioatividade

Amélia Dias da Silva (Univ. de Trás-os-Montes e Alto Douro)

15h15 — Salva (*Salvia officinalis* e *S. fruticosa*): efeitos antidiabéticos e na regulação do colesterol

Cristina Pereira Wilson (Escola de Ciências, Univ. Minho)

15h45 — 16h15 Coffee/ Tea break

16h15 — 17h00 *O ponto de vista das empresas:*

16h15 — ERVAS FINAS

Graça Soares

16h30 — AROMÁTICAS VIVAS

Cristina Oliveira

16h45 — CANTINHO DAS AROMÁTICAS

Luísa Cardoso

17h00 — 17h30 Debate final