



Grupo de Toxicologia de  
Alimentos e Fármacos



UNICAMP



# I Workshop sobre Glutamato Monossódico e Percepção do Gosto Umami: Nutrição e Mecanismos Centrais de Controle

## APRESENTAÇÃO

O I Workshop sobre Glutamato Monossódico e Percepção do Gosto Umami: Nutrição e Mecanismos Centrais de Controle é uma realização da Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP, que engloba o Grupo de Toxicologia de Alimentos e Fármacos (GTAF), em associação com o Centro de Pesquisas em Obesidade e Comorbidades (OCRC) do Instituto de Biologia (IB). Tem como objetivo ampliar o conhecimento na área de segurança alimentar, em particular em assuntos relacionados ao uso seguro do glutamato monossódico (MSG) como aditivo alimentar e sua participação no gosto umami, quinto gosto básico. Serão abordados aspectos bioquímicos, fisiológicos, nutricionais e de inocuidade alimentar relacionados ao MSG.

## **PÚBLICO ALVO**

Profissionais de órgãos públicos, academia, pesquisadores, empresas e alunos de pós-graduação.

**DATA:** 13 de maio de 2019.

**HORÁRIO:** 8:30h – 17:20h.

**LOCAL:** Salão Nobre da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA/UNICAMP).

Rua: Monteiro Lobato, 80 Cidade Universitária Zeferino Vaz.

Campinas, SP. CEP-13083-862

## **ORGANIZAÇÃO**

Prof. Dr. Everardo Carneiro	Instituto de Biologia - UNICAMP	Organizador
Prof. Dr. Felix Guillermo Reyes Reyes	Grupo de Toxicologia de Alimentos e Fármacos GTAF/DCA/FEA	Organizador
Prof. Dr. Jean Franciesco Vettorazzi	Instituto de Biologia – UNICAMP	Organizador

## PALESTRANTES

Prof. Dr. Everardo Carneiro	Instituto de Biologia - UNICAMP	Moderador
Prof. Dr. Felix Guillermo Reyes Reyes	Grupo de Toxicologia de Alimentos e Fármacos GTAF/DCA/FEA	Palestrante
Prof. Dr. Jean Franciesco Vettorazzi	Instituto de Biologia – UNICAMP	Palestrante
Prof. Dr. Andre Schwambach Vieira	Instituto de Biologia - UNICAMP	Palestrante
Profa. Dra. Sandra Lucinei Balbo	Universidade Estadual do Oeste do Paraná - UNIOESTE	Palestrante
Prof. Dr. Lício Augusto Velloso	Faculdade de Ciências Médicas - UNICAMP	Palestrante
Dra. Ana San Gabriel	Scientific Affairs, International Glutamate Information Service, Japan	Palestrante
Dra. Hellen Malluly	Faculdades Oswaldo Cruz - SP	Palestrante
Ms. Thiago Araújo dos Reis	Instituto de Biologia - UNICAMP	Palestrante

## INSCRIÇÕES:

**Site:** <https://accounts.galoa.com.br/realm/glutamatomonosodico-2019>

Vagas limitadas a 80 lugares (conforme a ordem de recebimento das inscrições).

**INFORMAÇÕES:** [www.fea.unicamp.br](http://www.fea.unicamp.br)

**CONTATO:** msg.umami.unicamp@gmail.com

Telefone: (19) 3521-2167 (FEA) / (19) 3521 2695 (OCRC/IB)

## TAXA DE INSCRIÇÃO

**01 parcela, através de boleto bancário, com pagamento em:**

	Pagamento realizado até 15/04/2019	Pagamento realizado até 30/04/2019	Pagamento realizado até 07/05/2019
Alunos de pós graduação	50,00	100,00	150,00
Docentes e pesquisadores	100,00	150,00	250,00
Profissionais liberais	200,00	250,00	350,00

**SERÁ FORNECIDO CERTIFICADO DIGITAL DE PARTICIPAÇÃO.**

## APOIO

International Glutamate Information Service (IGIS), Australia.

Institute for Glutamate Sciences in South America, São Paulo, SP.



[www.glutamate.org](http://www.glutamate.org)

## RESUMO DO PROGRAMA

- 8h30 - 8h45 **Abertura**  
Prof. Dr. Everardo Magalhães Carneiro (Instituto de Biologia - UNICAMP)  
Prof. Dr. Felix G. R. Reyes (Faculdade de Engenharia de Alimentos-UNICAMP)
- 8h45 - 9h15 - **Bioquímica do Glutamato Monossódico e Nutrição**  
Ms. Thiago Araújo dos Reis (Instituto de Biologia - UNICAMP)
- 9h15 - 9h45 - **Barreira Hemato Encefálica: Nutrição e Mecanismos Centrais de Controle**  
Prof. Dr. Andre Schwambach Vieira (Instituto de Biologia – UNICAMP)
- 9h45 - 10h15 - **Indução da Obesidade em Experimentação Animal– Papel do MSG**  
Profa. Dra. Sandra Lucinei Balbo (Universidade Estadual do Oeste do Paraná - UNIOESTE).
- 10h15 - 10h45 - **Debate** - 30 minutos
- 10h45 -11h00 - **Coffee break**
- 11h00 - 11h30 - **Participação dos Nutrientes na Regulação Hipotalâmica e Obesidade**  
Prof. Dr. Lício Augusto Velloso (Faculdade de Ciências Médicas - UNICAMP)
- 11h30 -12h00 - **Mecanismos Moleculares e Fisiológicos da Percepção do Gosto UMAMI**  
Dra. Ana San Gabriel (Scientific Affairs, International Glutamate Information Service, Japan)
- 12h00 -12h20 - **Debate** - 20 minutos
- 12h20 - 14h00 - **Almoço**

- 14h00 - 14h40 - **Descobrimo o Gosto Umami – Aula Prática**  
Dra. Hellen Malluly (Faculdades Oswaldo Cruz, SP)
- 14h40 - 15h10 - **Varição Genética na Percepção do Gosto UMAMI: Papel do MSG**  
Prof. Dr. Jean Vettorazzi (Instituto de Biologia – UNICAMP)
- 15h10 - 15h20 -**Debate** - 10 minutos
- 15h20 - 15h40 - **Coffee break**
- 15h40 -16h10 - **Percepção do Gosto UMAMI e seu Papel na Saúde Humana**  
Dra. Ana San Gabriel (Scientific Affairs, International Glutamate Information Service, Japan)
- 16h10 - 16h40 - **Segurança do uso do MSG como Aditivo Alimentar**  
Prof. Dr. Felix G. R. Reyes (Faculdade de Engenharia de Alimentos - UNICAMP)
- 16h40 - 17h00 - **Debate** - 20 minutos
- 17h00 - 17h20 - **Discussão Final e Encerramento**  
Prof. Dr. Everardo Magalhães Carneiro (Instituto de Biologia - UNICAMP)  
Prof. Dr. Felix G. R. Reyes (Faculdade de Engenharia de Alimentos - UNICAMP)