

25

ANOS
ESCOLA SUPERIOR DE
TURISMO E TECNOLOGIA
DO MAR

POLITÉCNICO
DE LEIRIA

apresenta



ocean open day

financiamento



ocean open day

Semana Aberta Ciência e Tecnologia do Mar

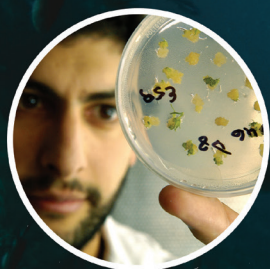
Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (Peniche)

Instituto Politécnico de Leiria

18 e 19 abril 2024

Inscrições: susana.mendes@ipleiria.pt

+informações: gire.estm@ipleiria.pt



Atividades práticas, saídas de campo e palestras abordando a biologia marinha, a biotecnologia, a aquacultura e a inovação alimentar. Participe!





Programa

Quinta-feira | 18 de abril 2024

| | Área Científica | Atividade | horário/duração | LOCAL |
|---------------|------------------------|--|--|--|
| 09.00 » 13.00 | Ciências dos alimentos | Maratona de cores – quem ganha é o amarelo | 09.15 » 10.00 | Lab. Biotecnologia II ⁽¹⁾ |
| | Ciências dos alimentos | Bebidas proteicas – o que diz o azul? | 09.15 » 10.00 | Lab. Biotecnologia I ⁽¹⁾ |
| | Biologia Marinha | A vida marinha a meus pés (Palestra) | 10.00 » 11.00 | Auditório |
| | Biotecnologia | Macroalgas como fonte de compostos bioativos com aplicação terapêutica e biotecnológica – Avaliação da capacidade antioxidante de extratos (<i>Workshop</i>) | Turno 1: 10.00 » 11.00 Turno 2: 11.00 » 12.00 | Lab. Microbiologia ⁽¹⁾ |
| | Biotecnologia | A caça ao pigmento Vermelho | 10.15 » 11.00 | Lab. Biotecnologia I ⁽¹⁾ |
| | Biotecnologia | Produção de sabonetes de algas | 11.15 » 12.00 | Lab. Biotecnologia I ⁽²⁾ |
| | Ciências dos alimentos | O mar no pomar | 11.15 » 12.00 | Lab. Tecnologia Alimentar ⁽¹⁾ |
| Almoço | | | | |
| 14.00 » 18.00 | Biologia Marinha | Tubarões, Melgas e Rock & Roll (Palestra) | 14.00 » 15.00 | Auditório |
| | Ciências dos alimentos | Uma aventura no mundo da gastronomia molecular | Turno 1: 14.15 » 15.00 Turno 2: 15.15 » 16.00 | Lab. Tecnologia Alimentar ⁽³⁾ |
| | Biotecnologia | Macroplásticos marinhos: uma fonte de bactérias resistentes a antibióticos | 16.30 » 17.15 | Lab. Biologia II ⁽²⁾ |

(1) Limitado a 12 inscrições/turno; (2) Limitado a 20 inscrições/turno; (3) Limitado a 15 inscrições/turno

Sexta-feira | 19 de abril 2024

| | Área Científica | Atividade | horário/duração | LOCAL |
|---------------|-----------------------|--|--|--|
| 09.00 » 13.00 | Ciência dos Alimentos | Ciência na caneca | 09.15 » 10.00 | Lab. Tecnologia Alimentar ⁽¹⁾ |
| | Ciência dos Alimentos | Avaliação Sensorial | Turno 1: 09.15 » 10.00 Turno 2: 10.00 » 10.45 Turno 3: 11.00 » 11.45 | Lab. Análise Sensorial ⁽²⁾ |
| | Biologia Marinha | Tubarões, Melgas e Rock & Roll (Palestra) | 10.00 » 11.00 | Auditório |
| | Biologia Marinha | A vida marinha a meus pés (Palestra) | 11.00 » 12.00 | Auditório |
| | Biotecnologia | Macroalgas como fonte de compostos bioativos com aplicação terapêutica e biotecnológica – Avaliação da capacidade antioxidante de extratos (<i>Workshop</i>) | Turno 1: 10.00 » 11.00 Turno 2: 11.00 » 12.00 | Lab. Microbiologia ⁽³⁾ |
| | Ciência dos Alimentos | Uma aventura no mundo da gastronomia molecular | Turno 1: 10.00 » 10.45 Turno 2: 11.00 » 11.45 | Lab. Tecnologia Alimentar ⁽⁴⁾ |
| | Ciência dos Alimentos | Maratona de cores – quem ganha é o amarelo | 12.00 » 12.45 | Lab. Biotecnologia II ⁽³⁾ |
| | Biotecnologia | A caça ao pigmento vermelho | 12.15 » 13.00 | Lab. Biotecnologia I ⁽³⁾ |
| Almoço | | | | |
| 13.00 » 18.00 | Biologia Marinha | Reprodução de ouriços do mar | Turno 1: 13.00 » 14.00 Turno 2: 14.00 » 15.00 Turno 3: 15.00 » 16.00 | Lab. Biologia II ⁽⁴⁾ |
| | Biotecnologia | Macroalgas como fonte de compostos bioativos com aplicação terapêutica e biotecnológica – Avaliação da capacidade antioxidante de extratos (<i>Workshop</i>) | Turno 1: 14.00 » 15.00 Turno 2: 15.00 » 16.00 | Lab. Microbiologia ⁽³⁾ |
| | Ciência dos Alimentos | Bebidas proteicas – o que diz o azul? | 14.15 » 15.00 | Lab. Biotecnologia I ⁽³⁾ |
| | Biotecnologia | Macroplásticos marinhos: uma fonte de bactérias resistentes a antibióticos | 15.15 » 16.00 | Lab. Biotecnologia I ⁽⁵⁾ |
| | Ciência dos Alimentos | Ver a doçura da fruta por um canudo | Turno 1: 14.00 » 14.45 Turno 2: 15.00 » 15.45 Turno 3: 16.00 » 16.45 | Lab. Análise Sensorial ⁽³⁾ |
| | Biotecnologia | Produção de sabonetes de algas | 16.15 » 17.00 | Lab. Biotecnologia I ⁽⁵⁾ |
| | Biologia Marinha | Vamos conhecer um tubarão? | Turno 1: 16.00 » 17.00 Turno 2: 17.00 » 18.00 | Lab. Biologia II ⁽³⁾ |

(1) Limitado a 24 inscrições/turno; (2) Limitado a 10 inscrições/turno; (3) Limitado a 12 inscrições/turno; (4) Limitado a 15 inscrições/turno; (5) Limitado a 20 inscrições/turno.