

SUBMISSÃO / RESUMO-EDITAIS (PROPEGI/PROEC/PROGRAD) -
TRABALHOS LOCAIS - GRADUAÇÃO

**UMA RODA DE CONVERSA SOBRE LEITE E SEUS DERIVADOS: CIÊNCIA E
CONSUMO**

Luciely Da Luz Panta (luciely.lpanta@upe.br)

Murilo Checchio Skrapec (michele.skrapec@upe.br)

Diego Felipe Dos Santos Silva (diego.santos@upe.br)

Karla Thais Rodrigues Coelho (karla.trcoelho@upe.br)

Mirelly Leandra De Oliveira Santana (mirelly.losantana@upe.br)

Clara Beatriz (clara.beatriz@upe.br)

A atividade consistiu em uma roda de conversa sobre leites e seus derivados, reunindo convidados nacionais e internacionais que compartilharam experiências e resultados de pesquisas desenvolvidas em seus respectivos campos de atuação, voltados para a área de produção de alimentos de origem animal: cabras, vacas e asininos. As discussões tiveram como objetivo destacar a utilização do leite e de seus derivados na criação e no aprimoramento de produtos que possam beneficiar especialmente os pequenos agricultores, incentivando práticas de inovação, qualidade e sustentabilidade. O público-alvo

foi composto por estudantes da Universidade de Pernambuco (UPE), juntamente com profissionais e interessados da área de nutrição, que participaram ativamente, enriquecendo a discussão com questionamentos e reflexões. O evento ocorreu no campus de Petrolina e contou com cerca de 30 participantes. A iniciativa foi realizada em parceria com a Liga Acadêmica de Ciências dos Alimentos (LACA) e teve o apoio da Universidade Federal do Vale do São Francisco (UNIVASF), reafirmando o compromisso com a integração acadêmica, a difusão científica e a promoção da formação crítica de futuros profissionais. O encontro culminou em uma rica troca de conhecimento entre especialistas distintos da área de Ciências dos Alimentos e Nutrição, favorecendo o diálogo sobre inovação, qualidade e sustentabilidade na produção e utilização de lácteos, além de cultivar uma rede de contatos profissionais e relacionamentos para suporte, informações, oportunidades e parcerias futuras entre as instituições envolvidas.

Palavras-chave: leite; inovação; sustentabilidade.