



### Letícia Flores da Silva

Possui graduação em Farmácia, com ênfase em Indústria Farmacêutica, mestrado e doutorado em Ciências Farmacêuticas, pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Experiência nas áreas de Farmácia, Indústria Farmacêutica e Alimentos, com foco em laboratórios de análises químicas de compostos orgânicos. Atua principalmente nos seguintes temas: desenvolvimento e validação de métodos instrumentais para análises de compostos orgânicos em matrizes sintéticas e biológicas; cromatografia líquida; espectrometria de massas; compostos fenólicos de uvas e vinhos.



### Celito Crivellaro Guerra

Possui graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Santa Maria (1986), mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (1989) e doutorado em Sciences Biologiques Et Medicales - Université Victor Segalen Bordeaux II (1997). É Pesquisador III da Embrapa Uva e Vinho, na área de Enologia. É membro de diversas sociedades científicas, executando pesquisas com aplicação na área enológica. Tem experiência na área de Química, com ênfase em Polímeros e Colóides.

#### Resumo

#### **Fenóis bioativos e sua importância na vitivinicultura**

Os fenóis presentes em uvas e vinhos apresentam comprovados benefícios à saúde humana, sendo difundidos de diversas maneiras. Sendo assim, o estudo desses compostos pode agregar valor aos produtos relacionados à vitivinicultura. Dentro desse tema, o minicurso abordará: a noção de qualidade de vinhos, os tipos e estilos de vinhos, os efeitos dos fatores naturais e tecnológicos na produção vitivinícola, a composição de uvas e vinhos, com ênfase na composição fenólica e métodos para doseamentos de fenóis bioativos em uvas e seus derivados. Como subsídios, serão utilizados resultados de pesquisas realizadas pela Embrapa com produtos brasileiros ao longo dos últimos 10 anos.