

Programa das XX Olimpíadas de Biotecnologia

Escola Superior de Biotecnologia: 24 de abril de 2026

PROFESSORES

- 10h15-11h15 | Ana Gomes: **Palestra: Desmistificar probióticos, prébióticos, simbióticos e posbióticos, ciência, aplicações e saúde**
- 11h45 -12h45 | César Ferreira: **Workshop: Ver espectros sob outra luz**
- 15h-16h30 | **Produção de leite para intolerantes** - Trabalho prático no laboratório

ALUNOS

- 9h00 | Check-in
- 10h00 | **Teste prático**
- 11h30 | Lanche no átrio do EBI
- 12h00 | **Teste escrito** (escolha múltipla e pergunta de desenvolvimento)
- 13h00 | Almoço na cantina
- 14h30 | **Visita ao EBI**
- 15h00 | **Nutrição para todos: 3 atividades práticas** (25 minutos cada)

[Catarina Vila Real] **Sou de fibra!** Numa primeira fase os alunos terão de selecionar alimentos para as refeições de um dia para conseguirem estrategicamente atingir os 25g de fibra/ dia (terão vários cartões com alimentos e os teores de fibra estarão no verso). Após uma introdução de que a fibra não é toda igual, realizarão uma pequena experiência com farelos diferentes.

[Elisabete Pinto] **Não te deixes enganar pelas aparências!** Atividade que visa alertar a consciência para a quantidade real de açúcar num refrigerante ou a quantidade de óleo num pacote de batatas-fritas. Atividade no Laboratório de Avaliação Nutricional, em que os alunos poderão conhecer brevemente a sala.

[Raquel Mesquita] **SmartLab** Atividade que permitirá reconhecer como a automatização de análises químicas/bioquímicas permite uma maior segurança do operador, uma economia de reagentes, bem como uma maior rapidez de resposta. Esta rapidez facilita a monitorização em linha e permite uma significativa redução de custos e maior sustentabilidade nas análises.

- 16h30 - Lanche no átrio do EBI
- 17h - **Encerramento**

Palavras de Encerramento, Paula Castro (Diretora da Escola Superior de Biotecnologia)
Entrega de Prémios

Preenchimento do inquérito, Foto de grupo e Encerramento

- 17h30 – Despedida

XX Biotechnology Olympiad

Faculty of Biotechnology: April 24, 2026

TEACHERS

- 10:15–11:15 | Ana Gomes - **Lecture: Demystifying probiotics, prebiotics, symbiotics, and postbiotics, science, applications, and health**
- 11:45–12:45 | César Ferreira - **Workshop: Seeing spectra in a new light**
- 15:00–16:30 | **Milk production for intolerant individuals** - Hands-on laboratory work

STUDENTS

- 09:00 | Check-in
- 10:00 | **Practical test**
- 11:30 | Snack in the EBI atrium
- 12:00 | **Written test** (multiple choice and essay question)
- 13:00 | Lunch in the cafeteria
- 14:30 | **Visit to EBI** (Biotechnology Building)
- 15:00 | **Nutrition for all: 3 practical activities** (25 minutes each)

[Catarina Vila Real] ***I'm all about fiber!***

In the first phase, students will select foods for a day's meals in order to strategically reach 25g of fiber per day (they will have various food cards, with fiber content on the back). After an introduction explaining that not all fiber is the same, they will carry out a short experiment with different types of bran.

[Elisabete Pinto] ***Don't be fooled by appearances!***

An activity aimed at raising awareness of the actual amount of sugar in a soft drink or the amount of oil in a packet of chips. The activity will take place in the Nutritional Assessment Laboratory; the students will have the opportunity to get to know the lab.

[Raquel Mesquita] ***SmartLab***

The activity will lead participants to understanding that the automation of chemical/biochemical analyses allows for greater operator safety, reduced reagent consumption and faster results. This speed facilitates real-time monitoring and enables significant cost reduction and greater sustainability in analyses.

- 16:30 | Snack in the EBI atrium
- 17:00 | **Closing session**

Closing statement by Paula Castro (Director of the Faculty of Biotechnology)

Prize ceremony

Survey, Group photo, and Closing

- 17:30 | Farewell