



Programação

Segunda-feira – 26/08/2019

7h30 - 8h – Cadastramento e recepção dos participantes

8h - 8h30 – Abertura

MÓDULO 1 – Mesa redonda – Mercado de frutas e hortaliças – Atualidade, tendências e perspectivas

Moderador: Gustavo Porpino de Araujo – Analista da Secretaria de Inovação e Negócios da Embrapa – Brasília, DF

- **Perdas no setor de frutas e hortaliças**

8h30 - 9h - Perdas na cadeia de supermercados

Marcio Milan – Superintendente – Associação Brasileira de Supermercados – São Paulo, SP

9h - 9h30 - Competências gerenciais para redução de perdas e desperdício na produção e distribuição de hortaliças

Luciana Marques Vieira – Pesquisadora – Fundação Getúlio Vargas – São Paulo, SP

9h30 - 10h – Perguntas*

10h - 10h30 – Intervalo/café

- **Perspectivas do mercado**

10h30 - 11h - Agricultura em transformação: desafios da tecnologia e da inovação

Silvio Crestana – Pesquisador – Embrapa Instrumentação – São Carlos, SP

11h - 11h30 - Frutas e hortaliças no Brasil: tendências e perspectivas

Margarete Boteon – Professora – CEPEA/ESALQ-USP – Piracicaba, SP

11h30 - 12h – Perguntas*

12h - 13h30 – Almoço

MÓDULO 2 – Rastreabilidade em frutas e hortaliças

Moderadora: Anita de Souza Dias Gutierrez – Engenheira Agrônoma – CQH – Centro de Qualidade, Pesquisa e Desenvolvimento da CEAGESP – São Paulo, SP

13h30 - 13h50 - Rastreabilidade e Instrução Normativa Conjunta nº 02/2018 – Ações da vigilância sanitária dos estados e municípios nos mercados varejistas

Carlos Alexandre Oliveira Gomes – Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária – ANVISA – Brasília, DF

13h50 - 14h10 - Rastreabilidade em frutas e hortaliças – Uma visão do MAPA

Glauco Bertoldo – Auditor Fiscal Federal Agropecuário – MAPA – Brasília, DF

14h10 - 14h30 - Desafios, soluções e oportunidades da rastreabilidade – Plataforma de rastreabilidade desenvolvida pela CNA – AGRI TRACE VEGETAL

Carlos Frederico Dias de Alencar Ribeiro – Coordenador Técnico – CNA – Brasília, DF

14h30 - 14h50 - A experiência do varejo na implementação da rastreabilidade em FLV

Marcelo Prado – Diretor Comercial de FLV – CARREFOUR – São Paulo, SP

Júlia Cristina Carlini Neto – Gerente Segurança Alimentar e Qualidade – CARREFOUR – São Paulo, SP

14h50 - 15h10 - Rastreabilidade: alavanca para melhor gestão na perspectiva do produtor

Wilson Borges – Consultor CAISP – Ibiuna, SP

15h10 - 15h30 - Rastreabilidade: avanços e desafios para o setor de alimentos

Nilson Gasconi – Desenvolvimento Setorial – GS1 Brasil – São Paulo, SP

15h30 - 15h50 – Perguntas*

15h50 - 16h10 – Intervalo/café

16h10 - 17h - Apresentação de tecnologias – Rastreamento e sensoriamento de frutas e hortaliças

Ana Elisa Siena – Gerente de Projetos – Siena Ideias e Soluções – São Carlos, SP

Camila Florencio Pereira Lopes – Pós-doutoranda – SIBRATEC– Siena Ideias e Soluções – São Carlos, SP

Fábio Plotegher – Pós-doutorando – SIBRATEC – Siena Ideias e Soluções – São Carlos, SP



Terça-feira - 27/08/2019

MÓDULO 3 - Colheita de frutas e hortaliças

7h45 - 8h45 - Tecnologias de imagens para classificação, produção e colheita de frutos e hortaliças: teoria e prática
Lúcio André de Castro Jorge – Pesquisador – Embrapa Instrumentação – São Carlos, SP

8h45 - 9h45 - Colheita de frutas e hortaliças

Marcos David Ferreira – Pesquisador – Embrapa Instrumentação – São Carlos, SP

9h45 - 10h15 - Intervalo/café

10h15 - 11h - Colheita da laranja no estado de São Paulo – Um estudo de caso
Arnold Schimid – Gerente de colheita – Citrosuco – Matão, SP

11h - 12h - Unidades de beneficiamento de frutas e hortaliças

Marcos David Ferreira – Pesquisador – Embrapa Instrumentação – São Carlos, SP

12h - 13h30 - Almoço

MÓDULO 4 - Consumidor e mercado

13h30 - 14h15 - Ferramentas de transparência na comercialização de frutas e hortaliças frescas

Anita de Souza Dias Gutierrez – Engenheira Agrônoma – CQH – Centro de Qualidade, Pesquisa e Desenvolvimento da CEAGESP – São Paulo, SP

Paulo Roberto Ferrari – Engenheiro Agrônomo – CQH – CEAGESP – São Paulo, SP

Fabiane Mendes da Câmara – Engenheira de Alimentos – CQH – CEAGESP – São Paulo, SP

14h15 - 15h - Frutas e hortaliças: a importância da qualidade sensorial e a aceitação do consumidor

Rosires Deliza – Pesquisadora – Embrapa Agroindústria de Alimentos – Rio de Janeiro, RJ

15h - 15h30 - Intervalo/café

15h30 - 17h Apresentação de tecnologias*

Classificação de frutas e hortaliças

Marcos David Ferreira – Pesquisador – Embrapa Instrumentação – São Carlos, SP

Pedro Bonfim – Técnico – Embrapa Instrumentação – São Carlos, SP

Luís Aparecido de Godoy - Técnico – Embrapa Instrumentação – São Carlos, SP

Jorge Luiz Novi - Técnico – Embrapa Instrumentação – São Carlos, SP

Equipamentos para mensuração de impacto em linhas de beneficiamento de frutas e hortaliças

Lucimara Antonioli – Pesquisadora – Embrapa Uva e Vinho – Bento Gonçalves, RS

Daniel Portioli Sampaio – Analista – Embrapa Instrumentação – São Carlos, SP

Análise Sensorial - Demonstração prática

Rosires Deliza – Pesquisadora – Embrapa Agroindústria de Alimentos – Rio de Janeiro, RJ

Josemar Gonçalves de Oliveira Filho - Doutorando – FcFar/ UNESP - Araraquara, SP

Quarta-feira – 28/08/2019

MÓDULO 5 - Nanotecnologia

7h45 - 8h15 - Filmes comestíveis - Uma forma criativa de aproveitamento de polpas de frutas e hortaliças
Henriette de Azeredo – Pesquisadora – Embrapa Agroindústria Tropical – Fortaleza, CE

8h15 - 8h45 - Revestimentos comestíveis – Fundamentos e aplicações

Odílio Assis – Pesquisador – Embrapa Instrumentação – São Carlos, SP

8h45 - 9h15 - Potenciais aplicações de nanotecnologia na área alimentar

Elaine Cristina Paris – Pesquisadora – Embrapa Instrumentação – São Carlos, SP

9h15 - 9h35 - Apresentação Empresa Nanox Tecnologia S.A

Daniel Minozzi – Diretor Nanox Tecnologia S.A – São Carlos, SP

9h35 - 9h55 - Apresentação Empresa Tanquímica Indústria e Comércio Ltda.

Marilene de Mori Morselli Ribeiro – Pesquisadora – Tanquímica – Laranjal Paulista, SP

9h55 - 10h30 - Intervalo/ café



10h30 - 12h - Apresentação de tecnologias*

Demonstração prática de revestimentos comestíveis & Emulsão nanoestruturada de cera de carnaúba

Marcela Miranda – Doutoranda – FcFar/UNESP, Campus Araraquara, SP

Josemar Gonçalves de Oliveira Filho - Doutorando – FcFar/ UNESP, Campus Araraquara, SP

Taís Téó de Barros Alexandrino - Doutoranda- UFSCar- São Carlos, SP

Uso comercial de filmes plásticos com aplicação de partículas de prata em alimentos

Sabrina da Costa Brito – Doutoranda – UNESP – Araraquara, SP

Edneide Morais Brasil – Mestranda – UNESP – Araraquara, SP

Processamento de materiais plásticos na fabricação de embalagens – Prática

José Manoel Marconcini – Pesquisador – Embrapa Instrumentação – São Carlos, SP

Alice Raabe – Analista – Embrapa Instrumentação – São Carlos, SP

12h - 13h30 – Almoço

MÓDULO 6 - Ações Desenvolvidas na Embrapa

Moderadora: Henriette de Azeredo – Pesquisadora – Embrapa Agroindústria Tropical – Fortaleza, CE

13h30 - 13h50 - Desenvolvimento de tecnologias pós-colheita para redução de perdas ao longo da cadeia: filmes biodegradáveis e embalagens anatômicas

Antônio Gomes Soares – Pesquisador – Embrapa Agroindústria de Alimentos – Rio de Janeiro, RJ

13h50 - 14h10 - Tecnologias para extensão da vida útil e monitoramento da qualidade em tempo real de hortifrúti

Ebenezer de Oliveira Silva – Pesquisador– Embrapa Agroindústria Tropical – Fortaleza, CE

14h10 - 14h30 - Tecnologias em desenvolvimento na Embrapa Mandioca e Fruticultura para redução do uso de agrotóxicos na pós-colheita do mamão

Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki – Pesquisadora – Embrapa Mandioca e Fruticultura – Cruz das Almas, BA

14h30 - 14h50 - Avanços e perspectivas na conservação pós-colheita de pomáceas – Maçã e Pera

Lucimara Antonioli – Pesquisadora – Embrapa Uva e Vinho – Bento Gonçalves, RS

14h50 - 15h – Perguntas*

MÓDULO 7 - Análises não destrutivas

15h - 15h40 – Avaliação de qualidade em frutos por meio de análise de técnicas não destrutivas

Luiz Alberto Colnago – Pesquisador – Embrapa Instrumentação – São Carlos, SP

15h40 - 16h10 – Intervalo/café

16h10 - 17h30 - Apresentação de tecnologias**

Análises não destrutivas por meio de Ressonância Magnética Nuclear

Daniel M. Consalter – Gerente de Projetos – Fine Instrument Technology FIT – São Carlos, SP

Demonstrações práticas do uso de equipamentos de espectroscopia de Infravermelho e Ressonância Magnética

Luiz Alberto Colnago – Pesquisador – Embrapa Instrumentação – São Carlos, SP

Marília Bizzani - Doutoranda- ESALQ/USP - Piracicaba,SP

Fernanda Campos Alencar Oldoni - Doutoranda – FcFar/ UNESP, Campus Araraquara, SP

Demonstrações do uso de equipamentos comerciais de espectroscopia do infravermelho – NIR portátil

Douglas Flores – Doutorando, ESALQ/ USP – Especialista de aplicações – Spectral Solutions – São Paulo, SP

17h30 - Confraternização

Quinta-feira - 29/08/2019

MÓDULO 8 - Processamento mínimo de frutas e hortaliças

7h45 - 9h15 – Processamento mínimo de frutas

José Fernando Durigan – Pesquisador – UNESP – Jaboticabal, SP

9h15 - 10h – Processamento mínimo de hortaliças

Angelo Pedro Jacomino – Professor – ESALQ/USP – Piracicaba, SP

Ana Paula Preczenhak – Pós-doutoranda – ESALQ/USP – Piracicaba, SP



10h - 10h30 - Intervalo/café

10h30 - 11h15 - Normas e regras para implementar uma planta de processamento mínimo

Regisleyne Ventura – Diretora – Veros Produtos Químicos Ltda. – São Paulo, SP

11h15 - 12h - Filmes plásticos mais utilizados em minimamente processados – Teórica e prática

Lucimeire Pilon – Pesquisadora – Embrapa Hortaliças – Brasília, DF

12h - 13h30 - Almoço

13h30 - 15h - Aula Prática com demonstração de tecnologias ligadas ao processamento mínimo**

José Fernando Durigan – Pesquisador – UNESP – Jaboticabal, SP

Angelo Pedro Jacomino – Professor – ESALQ /USP – Piracicaba, SP

Ana Paula Preczenhak – Pós- doutoranda – ESALQ/USP – Piracicaba, SP

Josemar Gonçalves de Oliveira Filho - Doutorando – FcFar/ UNESP, Campus Araraquara, SP

Fernanda Campos Alencar Oldoni - Doutoranda – FcFar/ UNESP, Campus Araraquara, SP

Marcela Miranda – Doutoranda – FcFar/UNESP, Campus Araraquara, SP

Sabrina da Costa Brito – Doutoranda – UNESP – Araraquara, SP

15h - 15h30 - Intervalo/café

15h30 - 16h - Perdas & Inovação em frutas e hortaliças

Celso Moretti – Presidente Interino e Diretor-Executivo de Pesquisa & Desenvolvimento da Embrapa – Brasília, DF

Mesa redonda – Políticas públicas para redução de perdas pós-colheita em frutas e hortaliças

Moderadora: Cynthia Cury - Gerente de Relações Institucionais e Governamentais – Embrapa - Brasília, DF

16h - 16h15 - Celso Moretti - Presidente Interino e Diretor-Executivo de Pesquisa & Desenvolvimento da Embrapa – Brasília, DF

16h15 - 16h30 - Vitor Lippi - Deputado Federal - Brasília, DF

16h30 - 16h45 Gustavo Porpino de Araujo – Analista da Secretaria de Inovação e Negócios da Embrapa – Brasília, DF

16h45 - 17h – Perguntas*

17h - Encerramento da parte teórica e prática

Sexta-feira – 30/08/2019

Excursões técnicas

- **Cutrale** – Unidade de Beneficiamento de Laranja – Gustavo Campanelli – Gerente de operações – Araraquara, SP
- **FreshFreeze** – Minimamente Processados – Visita monitorada pela nutricionista Regisleyne Ventura, com demonstrações práticas na unidade de processamento – Sumaré, SP