



Programação

Segunda-feira - 28/08/2017

7h45 – 8h - Cadastramento e recepção dos participantes

8h - Abertura

Mesa redonda – Mercado de frutas e hortaliças no Brasil e EUA - Atualidade, tendências e perspectivas

8h30 – 9h30 - Desafios da produção de frutas e hortaliças frente às mudanças climáticas - Estudo de caso da citricultura paulista

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

9h30 – 10h30 – Frutas e hortaliças nos Estados Unidos – Tendências e Perspectivas

Steven A. Sargent – Professor - Horticultural Science Department – University of Florida - Flórida, Estados Unidos

10h30 – 11h – Intervalo/café

11h – 12h - Frutas e hortaliças no Brasil – Tendências e perspectivas

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

12h – 12h30 – Debate

Moderador: Celso Moretti - Pesquisador e Chefe do Departamento de Pesquisa e Desenvolvimento da Embrapa – Brasília, DF

12h30 – 14h – Almoço

Painel 1 – Mercado de frutas e hortaliças - Empresas do Setor

14h-14h30 - Fruticultura

José Roberto Prado - Diretor Comercial - Empresa Itauera Ltda. – Melão Rei - São Paulo, SP

14h30 – 15h - Horticultura

José Nelson Mallmann – Diretor Presidente - Mallmann Tomates Ltda. - Mogi Guaçu, SP

Marcelo Marques Ferreira - Diretor Comercial - Mallmann Tomates Ltda. - Mogi Guaçu, SP

15h – 15h30 – Orgânicos

Pedro Paulo Diniz- Diretor Presidente - Fazenda da Toca - São Carlos, SP

Oswaldo Viu Junior – Gerente Agrícola - Fazenda da Toca - São Carlos, SP

15h30 – 16h - Processamento industrial de frutos

Paulo Pratinha – Diretor - Suco Prat's – Paranavaí, PR

16h – 16h20 – Intervalo/café

Painel 2 - Colheita de Frutas e Hortaliças

16h20 – 17h - Colheita de frutas e hortaliças

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

17h – 18h - Colheita da laranja no estado de São Paulo – Um estudo de caso

Arnold Schimid – Gerente de colheita - Citrosuco – Matão, SP

Willian Fernandes – Analista de planejamento de colheita - Citrosuco – Matão, SP

André Vanucci – Analista fitossanitário - Citrosuco – Matão, SP



Terça-feira - 29/08/2017

7h30 – Transporte para o Lanapre – Laboratório de Referência Nacional em Agricultura de Precisão

8h – 9h20 - Unidades de beneficiamento de frutas e hortaliças

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

9h20 – 10h - Apresentação de tecnologias

- “Emulsão nanoestruturada de cera de carnaúba” desenvolvida em parceria Embrapa Instrumentação e Tanquímica Indústria e Comércio Ltda.
Marilene de Mori Morselli Ribeiro – Pesquisa & Desenvolvimento - Tanquímica
- “Classificadora Vertical” desenvolvida pela Embrapa Instrumentação e licenciada para a empresa MVisia – Máquinas de Visão e Inteligência Artificial Ltda.

10h – 10h20 - Intervalo/café

10h20 – 12h20 - Fisiologia Pós-Colheita em frutas e hortaliças – Teórica e prática

Adonai Gimenez Calbo – Pesquisador – Embrapa Instrumentação - São Carlos, SP

12h-14h – Almoço no Lanapre / apresentação dos participantes

14h–16h - Instrumentação da magnitude de impactos – Esfera instrumentada, acelerômetros, sensores, beneficiamento e classificação em protótipo – Prática em laboratório

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

Steven A. Sargent – Professor - Horticultural Science Department – University of Florida - Flórida, Estados Unidos

Daniel Portioli Sampaio- Analista da Embrapa Instrumentação, São Carlos, SP

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

16h – 16h20 - Intervalo/café

16h20 – 18h - Revestimentos comestíveis - Introdução, aplicação e uso – Teórica e prática

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

Quarta-feira - 30/08/2017

8h-10h30 - 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

10h30-10h50 - Intervalo/café

10h50-12h - 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

Sabrina Leite Oliveira – Engenheira Agrônoma – CQH - CEAGESP, São Paulo, SP

12h-13h30 – Almoço

13h30-14h30 - Frutas e Hortaliças: a importância da qualidade sensorial e a aceitação do consumidor

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

14h30-15h30 - Potenciais aplicações de nanotecnologia na área alimentar

Daniel Souza Correa- Pesquisador - Embrapa Instrumentação - São Carlos, SP



15h30-15h50 - Apresentação de Tecnologia

- “Filmes plásticos com aplicação de partículas de prata” - Nanox Tecnologia S.A.

15h50 – 16h10 – Intervalo/Café

16h10 – 17h40h - Avaliação de qualidade em frutos por meio de análise de técnicas não destrutivas - Teórica e prática

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

Douglas W. M. Flores – Doutorando - ESALQ, USP – Piracicaba, SP

17h40 – 18h - Apresentação de Tecnologia

- “Análises não destrutivas por meio de Ressonância Magnética Nuclear” - Fine Instrument Technology - FIT

18h - **Lançamento do Livro** – Tecnologia Pós-Colheita em Frutas e Hortaliças

Quinta-feira - 31/08/2017

8h – 10h - Processamento mínimo de frutas

José Fernando Durigan - Pesquisador - UNESP - Jaboticabal, SP

10h-10h20 - Intervalo/café

10h20-11h20 - Processamento mínimo de hortaliças

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

Poliana Cristina Spricigo – Pós-doutoranda - ESALQ – USP – Piracicaba, SP

11h20-12h20 - Legislações do setor

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

12h20-13h30 – 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

Poliana Cristina Spricigo – Pós-doutoranda - ESALQ – USP – Piracicaba, SP

15h – 16h - Filmes plásticos mais utilizados em minimamente processados- Teórica e prática

Lucimeire Pilon – Pesquisadora - Embrapa Hortaliças – Brasília – DF.

16h – 16h20 Intervalo/café

16h20 – 17h - 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

17h30 – Avaliação

Sexta-feira - 01/09/2017

Excursões técnicas

- **Santa Eliza** – Unidade de Beneficiamento de Laranja – Aguaí, SP
 - **FreshFreeze** – Minimamente Processados – Sumaré, SP. Visita monitorada pela nutricionista Regisleyne Ventura, com demonstrações práticas na unidade de processamento.
-