



# CURSO DE TECNOLOGIA PÓS-COLHEITA EM FRUTAS E HORTALIÇAS

## Programação

### Segunda-feira 22/08

8h às 8h30 - Recepção dos participantes

8h30 às 9h - Abertura: Introdução ao curso

9h às 10h30 - Tendências no mercado de frutas: nacional e internacional

Instrutor: Maurício de Sá Ferraz - Gerente executivo do Instituto Brasileiro de Frutas (IBRAF) - São Paulo - SP

10h30 às 10h50 - *Coffee break*

10h50 às 12h30 - Alimentos: cenário mundial e tendências tecnológicas

Instrutor: Sílvia Crestana - Pesquisador - Embrapa Instrumentação - São Carlos - SP

12h30 às 14h - Almoço

14h às 15h - Colheita de frutas e hortaliças

Instrutor: Marcos David Ferreira - Pesquisador - Embrapa Instrumentação - São Carlos - SP

15h às 16h - Estudo de Caso: Colheita de laranja

Instrutor: Helton Carlos Leão - Gerente Técnico - Grupo Fischer - Citrosuco - Matão - SP

16h às 16h20 - *Coffee break*

16h20 às 18h - Unidades de beneficiamento de frutas e hortaliças - Teórica

Instrutor: Marcos David Ferreira - Pesquisador - Embrapa Instrumentação - São Carlos - SP

### Terça-feira 23/08

8h às 9h - Unidades de beneficiamento de frutas e hortaliças - Continuação

Instrutor: Marcos David Ferreira - Pesquisador - Embrapa Instrumentação - São Carlos - SP

9h às 10h - Fisiologia Pós-Colheita em hortaliças - Teórica

Instrutor: Adonai Gimenez Calbo - Pesquisador - Embrapa Instrumentação - São Carlos - SP

10h às 10h20 - *Coffee break*

10h20 às 12h30 - Fisiologia Pós-Colheita em hortaliças - Prática

Instrutor: Adonai Gimenez Calbo - Pesquisador - Embrapa Instrumentação - São Carlos - SP

12h30 às 14h - Almoço

14h às 16h - Impactos e danos físicos - Teórica e Prática

Instrutor: Marcos David Ferreira - Pesquisador e Daniel Portioli - Analista - Embrapa Instrumentação - São Carlos - SP

16h às 16h20 - *Coffee break*

16h20 às 18h - Monitoramento e rastreabilidade em hortifruti - Rede de sensores sem fio e RFID

Instrutor: André Torre Neto - Pesquisador - Embrapa Instrumentação - São Carlos - SP

### Quarta-feira 24/08

8h às 10h - Classificação de hortaliças e frutas - Sistemas por imagem

Instrutor: Lúcio André de Castro Jorge - Pesquisador - Embrapa Instrumentação - São Carlos - SP

10h às 10h20 - *Coffee break*

10h20 às 11h - Classificação de hortaliças e frutas - Sistemas por imagem - Prática

Instrutor: Lúcio André de Castro Jorge - Pesquisador - Embrapa Instrumentação - São Carlos - SP

11h às 12h30 - Valoração na comercialização de frutas e hortaliças

Instrutora: Anita de Souza Dias Gutierrez - Coordenadora do Centro de Qualidade de Hortifrúti - CQH e Paulo Roberto Ferrari - Engenheiro Agrônomo - CQH - CEAGESP - São Paulo - SP

12h30 às 14h - Almoço

14h às 15h - Nanotecnologia em alimentos

Instrutor: Odílio Benedito Garrido de Assis - Pesquisador - Embrapa Instrumentação - São Carlos - SP

15h às 16h - Revestimentos comestíveis

Instrutores: Odílio Benedito Garrido de Assis e Lucimara Aparecida Forato - Pesquisadores - Embrapa Instrumentação - São Carlos - SP

16h às 16h20 - *Coffee break*

16h20 às 17h20 - Conceitos e medidas de respiração em frutas e hortaliças

Instrutor: José Dalton Cruz Pessoa - Pesquisador - Embrapa Instrumentação - São Carlos - SP

17h20 às 18h30 - Avaliação de danos físicos por meio de ressonância magnética

Instrutores: Lucimara Aparecida Forato e Luis Alberto Colnago - Pesquisadora - Embrapa Instrumentação - São Carlos - SP  
18h30 - CONFRATERNIZAÇÃO

### Quinta-feira 25/08

8h às 10h - Avanços e tendências do processo mínimo de hortaliças

Instrutor: Celso Luiz Moretti - Pesquisador - Chefe Geral - Embrapa Hortaliças - Brasília, DF

10h às 10h20 - *Coffee break*

10h20 às 12h30 - Processamento Mínimo de Frutas

Instrutor: José Fernando Durigen - Professor - Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias - FCAV - UNESP - Jaboticabal - SP

12h30 às 14h - Almoço

14h às 15h - Legislação de embalagens para Contato Direto com Alimentos

Instrutora: Elisabete Segantini Saron - Instituto Tecnológico de Alimentos (ITAL) - Campinas - SP

15h às 15h30 - Filmes plásticos mais utilizados em minimamente processados

Instrutora: Lucimere Pilon - Pós-doutoranda - Embrapa Instrumentação - São Carlos - SP

15h30 às 16h40 - Processamento de materiais plásticos na fabricação de embalagens - Prática

Instrutora: Alice Raabe - Pesquisadora - Embrapa Instrumentação - São Carlos - SP

16h40 às 17h - *Coffee break*

17h às 18h - Encerramento

### Sexta-feira 26/08

#### EXCURSÕES TÉCNICAS

**Santa Eliza** - Unidade de Beneficiamento de Laranja - Agui - SP

**La Vita Premium** - Minimamente Processados - Holambra - SP

Comissão Técnica: Marcos David Ferreira (coordenador), Adonai Gimenez Calbo e Odílio Benedito Garrido de Assis.

#### Realização

**Embrapa**

Instrumentação

#### Patrocínio

**CNPq**  
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

#### Apoio

**Embrapa**  
Hortaliças

**FAPESP**

**USP**

**unesp**

**CEAGESP**

**ITAL**

**IBRAF**

Grupo  
**Fischer**

**FUNARBE**

#### Excursões Técnicas

**Santa Eliza**

**La Vita**

**Embrapa**

Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

GOVERNO FEDERAL  
**BRASIL**  
PAÍS RICO E PAÍS SEM FOME