

PROGRAMAÇÃO

QUARTA-FEIRA (27 DE SETEMBRO)

- 8h às 9h15 - Finalização das inscrições e entrega de materiais
9h30 às 10h40 - **Sessão de abertura**
10h40 às 11h30 - Valorização de Plantas Alimentícias do Cerrado,
Chaco e Pantanal - Profa. Dra. Ieda Maria Bortolotto (UFMS)
11h30 às 13h30 - Intervalo para almoço

BIODIVERSIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Relato da comunidade

- 13h30 às 13h50 - Uso Sustentável de Frutos em Produtos Alimentícios
Élida Martins Aivi (Assentamento Santa Lúcia - Bonito/MS)

Palestras

- 13h50 às 14h40 - Uso e Conservação da Biodiversidade no Cerrado
Prof. Dr. José Felipe Ribeiro (EMBRAPA - Brasília)
14h40 às 15h20 - Riqueza de Espécies Nativas em Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Arnildo Pott (UFMS)
15h20 às 16h10 - Plantas Alimentícias Não Convencionais - PANC's
Prof. Dr. Valdely Ferreira Kinupp (IFAM)
16h10 às 17h - Palmeiras como Recurso para Segurança Alimentar
Profa. Dra. Mônica Moraes Ramirez (Universidad Mayor
de San Andrés, La Paz)
17h às 18h - **Coquetel com Frutos e Lançamento de Livros**
Livros Coleção Saberes do Cerrado e Pantanal -
Sessão de autógrafos de Professores da UFMS
Livro Plantas Alimentícias Não Convencionais no Brasil -
Sessão de autógrafos de Valdely Ferreira Kinupp (IFAM)

QUINTA-FEIRA (28 DE SETEMBRO)

CADEIAS PRODUTIVAS SUSTENTÁVEIS

Relato da comunidade

- 8h às 8h20 - Conhecer para Preservar: trazendo o conhecimento das
PANC's para o cotidiano das pessoas na cidade
Lucas Monteiro Mourão
(Diretor Jaca Verde Comidas Panc - MG)

Palestra

- 8h20 às 9h10 - Cadeia Produtiva da Bociuiva
Prof. Dr. Ruy Caldas (MCTI)

Mesa-redonda

- 9h10 às 9h30 - Cadeia Produtiva do Pequi
Rosane Bastos (Instituto Marista de Solidariedade - IMS)
9h30 às 10h30 - **Café com Frutos e Sessão de Pôster**
10h30 às 10h50 - Cultivo e Preservação da Guavira
Dra. Ana Cristina Araújo Ajalla (Agraer)
10h50 às 11h10 - Restauração de Áreas Degradadas
Profa. Dra. Letícia Couto Garcia (UFMS)
11h10 às 11h30 - Conservação de Polinizadores
Profa. Dra. Maria Rosângela Sigrist (UFMS)
11h30 às 12h - Debate - Moderadora: Msc. Vanessa Spacki
(ONG Ecologia e Ação - Ecoa)
11h30 às 12h - Intervalo para almoço

Informações/inscrições:

(67) 3345-7416 - sinatex.ufms@gmail.com

www.sinatex.ufms.br

QUINTA-FEIRA (28 DE SETEMBRO)

PROCESSAMENTO DE FRUTOS NATIVOS

Palestra

- 14h às 14h50 - Processamento e Aproveitamento de Frutos Nativos do Cerrado
Profa. Dra. Clarissa Damiani (UFG)

Mesa-redonda

- 14h50 às 15h10 - Aproveitamento de Resíduos de Frutos Nativos
Fábio Galvani (EMBRAPA - Corumbá)
15h10 às 15h30 - Tecnologias Inovadoras e Sustentáveis
Prof. Dr. Marney Pascoli Cereda (UCDB)
15h30 às 16h30 - **Café com Frutos e Sessão de Pôster**
16h30 às 16h50 - Equipamentos e Tecnologias para processamento de Frutos
Prof. Dr. Flávio Aristone (UFMS)
16h50 às 17h10 - Metabolômica e Uso de Frutos Nativos
Prof. Dr. Carlos Alexandre Carollo (UFMS)
17h10 às 18h - Debate - Moderadora: Profa. Dra. Danielle Bogo (UFMS)

SEXTA-FEIRA (29 DE SETEMBRO)

Relato da comunidade

- 8h às 8h20 - Avanços no Trabalho com o Extrativismo de Frutos do Cerrado:
experiência no Assentamento Andalúcia na última década
Rosana Claudina (Assentamento Andalúcia - Nioaque/MS)

Palestra

- 8h20 às 9h10 - Importância da Conservação Pós-Colheita dos Frutos
Prof. Dr. José Fernando Durigan (Unesp - Jaboticabal)

Mesa-redonda

- 9h10 às 9h30 - Comercialização de Produtos Ecosociais
Luís Roberto Carrazza (Central do Cerrado - Brasília)

Café com Frutos e Sessão de Pôster

- 10h30 às 10h50 - Cooperativismo e Sustentabilidade
Volmir Meneguzzo (Consultor)
10h50 às 11h10 - Consumo Sustentável
Profa. Dra. Telma Luchese Cheung (UFMS)
11h10 às 11h30 - Processos e Aplicações Pós-colheita de Frutos Não Tradicionais
Profa. Dra. Angela Kwiatkowski (IFMS - Coxim)
11h30 às 12h - Debate - Moderador: Profa. Dra. Claudia Munhoz (IFMS - Coxim)

FUNCIONALIDADES DE FRUTOS NATIVOS E EXÓTICOS

Palestra

- 14h às 14h50 - Compostos Bioativos em Frutos do Cerrado
Profa. Dra. Raquel de Andrade Cardoso Santiago (UFG)

Mesa-redonda

- 14h50 às 15h10 - Desenvolvimento de Produtos Nutracêuticos a partir de Espécies
Nativas. Profa. Dra. Eliane Janet Sanjinez Argandoña (UFGD)
15h10 às 15h30 - Atividade Antimicrobiana em Frutos Não Tradicionais e sua
Aplicação tecnológica. Profa. Dra. Luciana Miyagusku (UFMS)
15h30 às 15h50 - Potencialidades Nutricionais de Frutos do Cerrado
MSc. Ângela Alves Nunes (UFMS/UCDB)
15h50 às 16h10 - Tópico Especial em Biodiversidade e Gastronomia
Fábio Sicília (Chefe de Cozinha - Pará)
16h10 às 17h - Debate -
Moderadora: Profa. Dra. Fabiane La Flor Ziegler Sanches (UFMS)
A hora do Chef com Frutos
17h às 18h - Fábio Sicília (Chefe de Cozinha - Pará)
SlowFood - CampoGrandee convidados
Encerramento

**ATIVIDADES
INTEGRADAS
(em frente ao
Auditório do LAC)**

FEIRA AGROECOLÓGICA

EXPOSIÇÃO ESTANDES

EXPOSIÇÃO DE FOTOS

HORA DO CHEF

LANÇAMENTO DE LIVROS

SESSÃO DE POSTERS

Realização:



Apoio:

