

PROGRAMAÇÃO

II SINATEX – *Inovação e Sustentabilidade*

De 27 a 29 de setembro de 2017 no Auditório do LAC – UFMS – Campo Grande - MS

QUARTA-FEIRA (27/09)

8:00 – 9:15 Finalização das inscrições e entrega de materiais

9:30 – 10:40 **Sessão de abertura**

Valorização de Plantas Alimentícias do Cerrado, Chaco e Pantanal

10:40 – 11:30 Profa. Dra. Ieda Maria Bortolotto (Universidade Federal de Mato Grosso do Sul - UFMS)

11:30 – 13:30 Intervalo para Almoço

BIODIVERSIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Relato da comunidade

13:30 – 13:50 Frutos e Produtos Alimentícios em Assentamentos

Palestras

13:50 – 14:40 Uso e Conservação da Biodiversidade no Cerrado

Prof. Dr. José Felipe Ribeiro (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA - Brasília)

14:40 – 15:20 Riqueza de Espécies Nativas em Mato Grosso do Sul

Prof. Dr. Arnildo Pott (UFMS)

15:20 – 16:10 Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANC's

Prof. Dr. Valdely Ferreira Kinupp (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - IFAM)

16:10 – 17:00 Palmeiras como Recurso para Segurança Alimentar

Profa. Dra. Mónica Moraes Ramire (Universidad Mayor de San Andrés, La Paz)

17:00h - 18:00 **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 F. Kinupp

QUINTA-FEIRA (28/09)

CADEIAS PRODUTIVAS SUSTENTÁVEIS

Relato da comunidade

8:00 – 8:20 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

8:20 – 9:10 Cadeia Produtiva da Bocaiuva

Prof. Dr. Ruy Caldas (Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações - MCTI)

Mesa redonda

9:10 – 9:30 Cadeia Produtiva do Pequi

Rosane Bastos (Instituto Marista de Solidariedade - IMS)

9:30-10:30	Café com Frutos e Sessão de Pôster
	Cultivo e Preservação da Guavira
10:30 – 10:50	Dra. Ana Cristina Araújo Ajalla (Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural - Agraer)
10:50 – 11:10	Restauração de Áreas Degradadas. Profa. Dra. Leticia Couto Garcia (UFMS)
11:10 – 11:30	Conservação de Polinizadores Profa. Dra. Maria Rosângela Sigrist (UFMS)
11:30 – 12:00	Debate - Moderadora MSc. Vanessa Spacki (ONG Ecologia e Ação - Ecoa)
12:00 – 14:00	Intervalo para Almoço

PROCESSAMENTO DE FRUTOS NATIVOS

Palestra

14:00 – 14:50	Processamento e Aproveitamento de Frutos Nativos do Cerrado Profa. Dra. Clarissa Damiani (Universidade Federal de Goiás - UFG)
---------------	---

Mesa Redonda

14:50 – 15:10	Aproveitamento de Resíduos de Frutos Nativos Fábio Galvani (EMBRAPA – Corumbá) Tecnologias Inovadoras e Sustentáveis
15:10 – 15:30	Prof. Dra. Marney Pascoli Cereda (Universidade Católica Dom Bosco - UCDB)

Café com Frutos e Sessão de Pôster

15:30 – 16:30	Equipamentos e Tecnologias para processamento de Frutos Prof. Dr. Flávio Aristone (UFMS)
16:30 – 16:50	Metabolômica e Uso de Frutos Nativos Prof. Dr. Carlos Alexandre Carollo (UFMS)
16:50 – 17:10	
17:10h – 18:00	Debate - Moderadora Profa. Dra. Danielle Bogo (UFMS)

SEXTA-FEIRA (29/09)

PÓS-COLHEITA, COMERCIALIZAÇÃO E CONSUMO

Relato da comunidade

8:00 – 8:20	Avanços no Trabalho com o Extrativismo de Frutos do Cerrado: experiência no Assentamento Andalúcia na última década Rosana Claudina (Assentamento Andalúcia – Nioaque – MS)
-------------	--

Palestra

8:20 – 9:10	Importância da Conservação Pós-Colheita dos Frutos Prof. Dr. José Fernando Durigan (Unesp - Jaboticabal)
-------------	---

Mesa Redonda

9:10 – 9:30	Comercialização de Produtos Ecosociais Luís Roberto Carrazza (Central do Cerrado - Brasília)
-------------	---

Café com Frutos e Sessão de Pôster

9:30-10:30	
10:30 – 10:50	Cooperativismo e Sustentabilidade Volmir Meguzzo (Consultor)
10:50 – 11:10	Consumo Sustentável Profa. Dra. Telma Luchese Cheung (UFMS)

11:10 – 11:30	Processos e Aplicações Pós-colheita de Frutos Não Tradicionais Profa. Dra. Angela Kwiatkowski (Instituto Federal de Mato Grosso do Sul - IFMS Coxim)
11:30 – 12:00	Debate - Moderador
12:00 – 14:00	Intervalo para Almoço

FUNCIONALIDADES DE FRUTOS NATIVOS E EXÓTICOS

Palestra

14:00 – 14:50	Compostos Bioativos em Frutos do Cerrado
---------------	--

Mesa redonda

14:50 – 15:10	Desenvolvimento de Produtos Nutraceuticos a partir de Espécies Nativas Profa. Dra. Eliana Janet Sanjinez Argandoña (Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD)
15:10 – 15:30	Atividade Antimicrobiana em Frutos não Tradicionais e sua Aplicação Tecnológica Profa. Dra. Luciana Miyagusku (UFMS)
15:30 – 15:50	Potencialidades Nutricionais de Frutos do Cerrado MSc. Ângela Alves Nunes (Doutoranda em Biotecnologia e Biodiversidade pela Rede Pró Centro Oeste – UFMS/UCDB)
15:50 – 16:10	Tópico Especial em Biodiversidade e Gastronomia Fábio Sicilia (Chef de Cozinha – Pará)
16:10 – 17:00	Debate - Moderadora Profa. Dra. Fabiane La Flor Ziegler Sanches (UFMS)

A hora do Chef com Frutos

17:00 – 18:00	Fábio Sicilia – Chef de cozinha – Pará <i>Slow Food</i> – Campo Grande e convidados Encerramento
---------------	--

ATIVIDADES INTEGRADAS (em frente ao LAC – Corredor entre a Utasp e o LTF):

I - EXPOSIÇÃO - ESTANDES

1. Sementes de frutos nativos
 2. Aginova – patentes e proteção do conhecimento tradicional.
 3. Programa Extensão “Valorização de Plantas Alimentícias do Cerrado e Pantanal”
 4. Picoleteria Frutos do Mato
 5. Rede de mulheres - Ecoa
 6. CEPPEC
 7. Cervejaria Moagem
- Outros

II - FEIRA AGROECOLÓGICA - SEXTA DIA TODO

1. Produtos artesanais e agroecológicos – Incubadora Tecnológica de Cooperativas da UFMS
 2. Central de Comercialização da Economia Solidária
 3. Clube das Mulheres – Monjolinho
 4. Chocolates artesanais com frutos nativos – Bonito
- Outros

III – HORA DO CHEF – Comida gourmet com frutos não convencionais

IV – EXPOSIÇÃO COLETIVA DE FOTOS