



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Agência USP de notícias

Data: 30-05-08 (sexta-feira)

Boletim nº: 2300

Assunto: Fisiologia e tecnologia pós-colheita

Fisiologia e tecnologia pós-colheita

O Grupo de Estudos “Luiz de Queiroz” (GELQ 2009), em conjunto com a Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz (Fealq), realiza nos dias 5 e 6 de junho, das 8 às 18 horas, o Simpósio sobre Fisiologia e Tecnologia Pós-colheita.

O evento é dirigido a produtores agrícolas e estudantes de graduação e pós-graduação em ciências agrárias que desejam se familiarizar com os temas mais relevantes do setor. O simpósio acontecerá no Anfiteatro Dr. Urgel de Almeida Lima, do departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba. A taxa é de R\$50,00 (estudantes) e R\$60,00 (profissionais). Informações e inscrições podem ser obtidos pelos telefones (0XX19) 3417-6604 /6601, ou site www.fealq.org.br.

Para o primeiro dia do Simpósio estão programadas as palestras: Aspectos gerais da pós-colheita, com José Fernando Durigan, da UNESP – Jaboticabal; Danos mecânicos em pós-colheita, com Ben-Hur Mattiuz, da UNESP – Jaboticabal; Pós-colheita de flores, com Cláudia Mattiuz, do Centro Universitário Moura Lacerda – Ribeirão Preto; Poliaminas: grupo de hormônios importantes em pós-colheita, com Giuseppina P. P. Lima, do Instituto Biológico – Campinas; Tecnologia do SmartFresch, com Walter Pereira, da Agrofresch; Legislação para inspeção de produtos de origem vegetal, com Ângela Pimenta Peres, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

As palestras para o dia 6 serão: Certificação de produtos hortifrutícolas, com Alessandro Rodrigues, doutorando em Fitotecnia na ESALQ; Embalagens ativas e inteligentes para frutas e hortaliças, com Claire Sarantopoulos, do ITAL – Campinas; A parede celular e a qualidade de frutos e sementes pós-colheita, com Marcos Buckeridge, do Instituto de Biociências (IB) da USP; Manejo pós-colheita de frutas para mercado interno e exportação, com Hélio Chimenti, da Aruá – Matão; A cadeia do frio para frutas e hortaliças, com Lincoln de Camargo Neves Filho, da Unicamp; Biodiversidade: um caminho para segurança alimentar, nutrição e alimentos funcionais, com Delia Rodriguez Amaya, da Unicamp; Processamento mínimo, com Cristiano Psillakis, da Hydrosalads – São Roque.