



PROGRAMAÇÃO

DIA 30 DE MAIO 2019

INSCRIÇÃO GRATUITA

Estimativa da Safra de Laranja 2019/20 e a Atualização do Perfil do Cinturão Citrícola de São Paulo e Triângulo/Sudoeste Mineiro.

Dr. Vinicius Gustavo Trombin



Markestrat
value generation



Vinicius Gustavo Trombin, nascido em São José do Rio Preto (SP), é administrador de empresas formado pela Universidade Federal de Uberlândia em 2003, mestre em Administração (Proposição de um método para analisar a viabilidade da implantação de uma cadeia produtiva em um novo local: o caso da citricultura no Pólo Petrolina-Juazeiro, FEA-RP/USP, 2007), doutor em Administração (A Construção de Cenários como Suporte ao Planejamento Estratégico de Marketing, FEA/USP, 2014).

Sócio da Markestrat, desenvolve projetos de planejamento estratégico e mapeamento de cadeias produtivas do agronegócio brasileiro, focalizando as interfaces e redes criadas entre os setores. Para a citricultura, atuou como pesquisador em estudos que foram publicados em livros, artigos científicos e revistas especializadas no Brasil, Holanda, Alemanha e Estados Unidos. A principal contribuição desses estudos foi a de trazer informações inéditas que possibilitaram entender de forma mais ampla os aspectos que impactam na sustentabilidade econômica do setor. Como resultado, marcaram uma nova fase na cadeia produtiva da laranja, caracterizada por maior transparência e, conseqüentemente, relações mais harmônicas entre os elos. Desde 2014, coordena a Pesquisa de Estimativa de Safra (PES) realizada pelo Fundecitrus, em cooperação com a Markestrat, Unesp e FEA/RP-USP, que apresenta com rigor científico o perfil do parque citrícola e a produção de laranja esperada para a safra no Estado de São Paulo e Triângulo/Sudoeste Mineiro.

Produção e Caracterização dos Citros no Brasil e no Mundo

Msc. Daniela Kharfan



Engenheira de Alimentos pela UNESP de S. J. Rio Preto (1994), Especialização e MBA em Gestão Estratégica de Negócios pelo INPG (2002) e Mestrado em Engenharia de Produção pela UFSCar (2011). Há 15 anos atua como Gerente de Pesquisa e Desenvolvimento na JBT FoodTech para Liquid Foods atendendo o Cone Sul. Atuou por 10 anos em processadores cítricos (BASCITRUS e CITROVITA) nas áreas de Controle e Garantia da Qualidade, Produção e Engenharia de Processos.

Desafios e Perspectivas do Mercado de Suco de Laranja no Brasil e no Mundo

Ibiapaba Netto



Jornalista, ingressou na profissão em 1998 e se especializou na área de agronegócio, onde conquistou o prêmio Atuando com Responsabilidade, da FMC Agricultural Products em 2006. Trabalhou em publicações como O Estado de S. Paulo e Istoé Dinheiro Rural, nos cargos de repórter e editor. Estudou política e economia na Pontifícia Universidade Católica de SP. Atuou como coordenador de jornalismo da Prole/SP e desde 2013 é o diretor executivo da CitrusBR.

Aromas Cítricos: Panorama e Tendências

Alexandre Ferreira Costa



Alexandre Ferreira Costa - Gerente de Produto Regional (LATAM), na Givaudan. Engenheiro de Alimentos (UNICAMP), Especialização em Engenharia da Qualidade; Especialização em Administração e Negócios; mais de 30 anos de experiência em indústria de alimentos B2C e B2B; atualmente responsável pela plataforma de Citrus para América Latina.

Compostos fenólicos bioativos do suco de laranja

Profa. Dra. Magali Monteiro



Engenheira Química pela UFRRJ (1981), com Mestrado (1988) e Doutorado (1997) em Ciência de Alimentos pela Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA / UNICAMP. Fez Doutorado Sanduíche na Universidade de Zaragoza, Espanha e Pós-Doutorado na Universidade Degli Studi di Napoli Federico II, Itália. É Professora Livre Docente no Departamento de Alimentos e Nutrição da Faculdade de Ciência Farmacêuticas - FCF/UNESP, onde atua desde 1990. Membro do Comitê Científico Consultor do International Life Science Institute - ILSI Brasil. Tem experiência em Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase na área de Análise de Alimentos, atuando principalmente em pesquisas sobre compostos voláteis e não voláteis de frutas e suco de frutas, incluindo o efeito do processamento e o impacto na qualidade do sabor, a avaliação das características físico-químicas, compostos bioativos e atividade antioxidante, além do desenvolvimento e validação de método analítico (cromatografia e espectrofotometria) para a análise de alimentos.

Ação de metabólitos de polimetoxiflavonas cítricas sobre VLDL-colesterol

Profa. Dra. Danielle Gonçalves



Possui graduação em Nutrição pelo Centro Universitário de Patos Minas - UNIPAM (2010), mestrado (2013) e doutorado (2016) em Alimentos e Nutrição, pela Universidade Estadual Paulista (UNESP). Atuou como nutricionista voluntária no Serviço Especial de Saúde de Araraquara (SESA), entre 2013 e 2014, no programa de acompanhamento aos portadores de Hepatite C crônica em terapia tripla, e durante o doutorado, realizou intercâmbio de doze meses (10-2014 a 10-2015) no United States Department of Agriculture (USDA), Unidade Fort Pierce, Flórida, sob orientação do Dr. John Manthey. Atualmente, é professora adjunta no curso de Nutrição do UNIPAM, onde é responsável pelas disciplinas de Nutrição Materno-infantil, Nutrição e Geriatria, Educação Nutricional, Nutrição Comportamental e Ética Profissional. Também está responsável pelos Projetos Integradores do curso de Nutrição, aonde vem desenvolvendo trabalhos explorando a atividade antioxidante de frutas, nos campos da estética e prevenção de doenças crônicas, para um envelhecimento saudável.

Tecnologias Emergentes em Processamento de Alimentos: melhoria da segurança dos alimentos e nutrição

Prof. Dr. Marcelo Cristianini



Marcelo Cristianini é Engenheiro de Alimentos pela Unicamp, Mestre em Food Science pela University of Reading (UK) e Doutor em Ciência de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP (sandwichUniversityofCalifornia, Davis). Atualmente é Prof Livre Docente da Universidade Estadual de Campinas e Coordenador Associado do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentos - NEPA. Trabalhou na indústria de alimentos nas áreas de Produção, Garantia de Qualidade e Desenvolvimento de Produtos (Nestlé, CICA, Rhodia Food Ingredients, e CornProductsInternational). Tem desenvolvido trabalhos nas áreas de processamentos Térmicos e Tecnologias Emergentes (Alta Pressão e Processamento Ohmico). Publicou 125 artigos em periódicos especializados e 207 trabalhos em anais de eventos. Orientou 22 dissertações de mestrado 12 teses de doutorado. Ganhou os Prêmios CAPES de 2013 e 2017 da Área de Ciência dos Alimentos. Prêmio de Reconhecimento Docente pela dedicação ao Ensino de Graduação pela UNICAMP.

Integração Universidade e Indústria - a busca pela sustentabilidade no setor cítrico

Prof. Dr. Guilherme Peixoto



Engenheiro Ambiental (FUMEP - Escola de Engenharia de Piracicaba), Mestre em Engenharia Hidráulica e Saneamento (USP - Escola de Engenharia de São Carlos) e Doutor em Ciências - Área de Concentração: Engenharia (USP - Escola de Engenharia de São Carlos). Tem experiência em Tratamento e Aproveitamento de Resíduos Agroindustriais e Domésticos para a Produção de Biocombustíveis e obtenção de Ácidos Orgânicos Voláteis e outros produtos de fermentação. Atua principalmente na área de Produção Biológica de Hidrogênio e Metano em Reatores Contínuos de Leito Fixo, iniciando linhas de pesquisa em Produção de Biobutanol e Biopolímeros. Desenvolveu trabalho de Pós-doutorado no Instituto de Física de São Carlos (USP - IFSC) sobre Produção de Etanol a partir da Fermentação de Pentoses de Diferentes Biomassas. Áreas de interesse: Sistemas de Tratamento de Resíduos Agroindustriais e Domésticos; Produção de Hidrogênio; Produção de Ácidos Orgânicos; Produção de Metano; Produção de Butanol; Produção de Polihidroxialcanoatos; Biorrefinarias.

Patrocinadores:



Local: CEAR - Centro de Eventos de Araraquara e Região
Av. Maria Antônia C. de Oliveira, 4133.

realização:



apoio:



organização:

