



Hinc patriam sustinet

Instituto Superior de Agronomia
Universidade Técnica de Lisboa



Curso Avançado

Tecnologia Pós-colheita e Processamento Mínimo de Produtos Hortofrutícolas. Qualidade e Segurança

Lisboa, 3 a 5 de Dezembro de 2007

1º Dia – 3/12		Docente
8.30 - 9.20	Registo	
9.20 - 9.30	Abertura	Comissão Científica
9.30 – 10.00	Seleção de cultivares e práticas culturais em hortaliças para processamento mínimo.	Prof. António Monteiro, Inst. Sup. Agronomia /UTL
10.00 – 10.40	Factores pré-colheita e qualidade de frutos para processamento mínimo. Discussão	Prof. Cristina Oliveira, Inst. Sup. Agronomia /UTL
10.50 – 11.20	Intervalo para café	
11.20 – 11.50	Protecção das culturas: alternativas ao uso de pesticidas convencionais.	Prof. Helena Oliveira, Inst. Sup. Agronomia /UTL
11.50 -12.30	Pesticidas e segurança alimentar. Discussão	Prof. Maria José Cerejeira, Inst. Sup. Agronomia /UTL
12.40 -14.00	Intervalo para almoço	
14.00 – 14.10	Boas vindas	Prof Carlos Noéme Presidente do Conselho Directivo do Inst. Sup. Agronomia
14.10 – 15.00	Boas práticas agrícolas nos USA	Prof. James R. Gorny, Executive Director Postharvest Technology Research and Information Center at U.C. Davis, USA
15.00 – 15.30	Maturação e data de colheita. Discussão	Prof. Domingos Almeida, FCUP, CBQF/ESB
15.40-16.00	Intervalo para café	
16.00 – 16.30	Tratamentos pós-colheita e qualidade do produto a processar.	Prof. Domingos Almeida, FCUP, CBQF/ESB
16.30 – 17.00	Qualidade ao primeiro olhar. Visão artificial na seleção da qualidade.	Eng. Fernando Gonçalves. STI
17.00 - 17.30	Importância e métodos físicos de avaliação da qualidade da matéria prima. Discussão	Prof. Cristina Agulheiro, Universidade de Évora.



Hinc patriam sustinet

Instituto Superior de Agronomia
Universidade Técnica de Lisboa



2º Dia – 4/12		
9.00-9.30	Produtos minimamente processados. Definições, processamento e factores de qualidade.	Prof. Margarida Moldão Inst. Sup. Agronomia/UTL
9.30-10.20	Fisiologia dos produtos minimamente processados.	Prof. Luís Cisneros-Zevallos, Texas A&M University, USA
10.20-11.00	“Tecnologia de barreiras” para a manutenção da cor e da textura de produtos minimamente processados. Discussão	Prof. Margarida Moldão Inst. Sup. Agronomia/UTL
11.00-11.20	Intervalo para café	
11.20 -12.10	Projecto de embalagem e atmosfera modificada.	Prof. James R. Gorny, Executive Director Postharvest Technology Research and Information Center at U.C. Davis, USA
12.10 – 12.40	Materiais de embalagem	Eng. Fátima Poças e Eng. Telma Delgado ESBUC
	Discussão	
13.00-14.30	Intervalo para almoço	
14.30 – 15.10	Equipamentos de controlo de qualidade em MAP. Perspectivas Europeias.	Leo Pedersen PBI-Dansensor. Dinamarca
15.10 – 16.00	Instalações industriais para processamento mínimo	Prof. Francisco Artés Calero, Univ. Polit. de Cartagena, Espanha
	Discussão	
16.10 – 16.30	Intervalo para café	
16.30– 17.20	Casos de estudo de hortícolas.	Prof. Francisco Artes Calero, Univ. Polit. de Cartagena, Espanha
	Discussão	
20.00	Jantar	



3º Dia 5/12		
9.30– 10.00	Descontaminação. A utilização do cloro vs novas metodologias	Eng. Sara Beirão da Costa, Inst. Sup. Agronomia/UTL
10.00-10.40	O corte na qualidade dos produtos IV Gama	Eng ^a Helena Gomes, URSCHEL Internacional Lda Portugal
10.40-11.10	Caso de estudo de cenoura	Eng ^a Carla Alegria INETI
	Discussão	
11.20 – 11.50	Intervalo para café	
11.50 – 12.20	Qualidade e segurança alimentar de produtos minimamente processados	Prof. Maria Luísa Beirão da Costa Inst. Sup. Agronomia/UTL
12.20-12.50	Qualidade nutricional de produtos minimamente processados. Discussão	Prof Ada Rocha, FCNA-UP
13.00 -14.30	Intervalo para almoço	
14.30 – 15.00	Legislação respeitante à produção e comercialização de produtos minimamente processados.	Mestre Cristina Mendes Vítor, ASAE
15.00 – 15.30	Tendências de mercado e futuro dos produtos minimamente processados. Discussão	Eng. Pedro Santos, CONSULAI
15.40 – 16.00	Intervalo para café	
16.40-17.30	Discussão geral, entrega de diplomas	

Local: Sala de Actos, Instituto Superior de Agronomia

Almoços: Restaurante a Pateira, Tapada da Ajuda

Jantar: Restaurante da Ordem dos Engenheiros

Comissão Científica:

Prof^a. Maria Luísa Beirão da Costa, lbeirao@isa.utl.pt

Prof. António de Almeida Monteiro, amonteiro@isa.utl.pt

Comissão Organizadora:

Margarida Moldão Martins

Cristina Moniz Oliveira

Sara Beirão da Costa

Marta Abreu

Correspondência:

Eng^a Sofia Rodrigues

Divisão de Apoio à Gestão/Formação

Instituto Superior de Agronomia

Tapada da Ajuda

1349-017 Lisboa

Portugal

csrrodrigues@isa.utl.pt

Tel: 00351 21 3653558

Fax: 00351 213653195