

04
A

Palestra Prática

Processamento Mínimo de Hortaliças

19 agosto 2017
08h às 12h

Anfiteatro Heitor Montenegro
Departamento de Produção Vegetal
(ESALQ/USP)
Piracicaba, SP

As hortaliças minimamente processadas vêm ganhando espaço no mercado por agregar valor aos produtos cultivados e por trazerem economia de tempo no preparo de refeições, além de serem nutritivas. No evento serão abordados aspectos gerais do processamento mínimo de hortaliças e as boas práticas de higiene e de fabricação dos produtos. Serão realizadas demonstrações práticas de preparo das principais hortaliças que podem ser comercializadas na forma de minimamente processadas.

Objetivo

Apresentar os conceitos de boas práticas de higiene e fabricação de hortaliças minimamente processadas e demonstrar na prática como produzir um alimento conveniente, nutritivo e com segurança alimentar.

Público Alvo

Produtores rurais, profissionais do setor e estudantes de ciências agrárias.

Programação

- 7h30** Confirmação de inscrição e entrega de materiais
- 8h** **Palestra: Aspectos Gerais do Processamento Mínimo de Hortaliças**
Engº Agr. Milton Cesar de Paiva (SEBRAE/Piracicaba)
- 8h30** **Palestra: Boas Práticas de Higiene e Fabricação**
Doutoranda Natália Dallocca Bero (ESALQ/USP)
- 9h** **Palestra: Operações Básicas do Processamento Mínimo**
Doutoranda Ana Paula Preczenhak (ESALQ/USP)
Mestrando Allan Patrick Vieira (ESALQ/USP)
- 9h30** Café da manhã
- 10h** **1º Módulo Prático: Boas Práticas de Fabricação, Limpeza e Preparo do Material Vegetal**
Doutoranda Natália Dallocca Bero (ESALQ/USP)
Pós-Doutoranda Magda Tessmer (ESALQ/USP)
Doutoranda Cristiane Calaboni (ESALQ/USP)
Mestranda Bruna Felippin (ESALQ/USP)
- 10h30** **2º Módulo Prático: Tipos de corte e sanitização**
Doutoranda Ana Paula Preczenhak (ESALQ/USP)
Mestranda Bruna Orsi (ESALQ/USP)
Mestrando Allan Patrick Vieira (ESALQ/USP)
- 11h** **3º Módulo Prático: Tipos de embalagem e armazenamento**
Engº Agr. Milton Cesar de Paiva (SEBRAE/Piracicaba)
- 11h30** **4º Módulo Prático: Equipamentos de Processamento Mínimo**
Caio Pulce Moreira (AJM Food Machinery)
- 12h** Encerramento

Inscrições Gratuitas

De segunda a sexta-feira, das 08h às 12h e das 13h30 às 17h30, na Casa do Produtor Rural - ESALQ/USP

Av. Pádua Dias, 11 • 13418-900 • Bairro São Dimas • Piracicaba, SP
Fone: (19) 3429-4178 ou pelo e-mail:

cprural@usp.br

Vagas limitadas

Realização:



Apoio:



Unidade de Extensão e Cidadania Universitária
Serviço de Cultura e Extensão Universitária
Departamento de Ciências Exatas
Departamento de Administração, Autarquia e Serviços
Departamento de Produção Vegetal



Patrocínio:



Prefeitura do Município de Piracicaba
Secretaria Municipal de Agricultura
& Abastecimento - SEMA

