

XI Curso de plantas alimentícias do Pantanal e Cerrado – Etapa 2 (23 de outubro e 13 de novembro de 2021)

Programação

23 de Outubro de 2021 – Matutino e Vespertino

Atividade	Horário	Tema	Responsável
Abertura	08h - 08h15	Apresentação e programação do XI CPA	Lilian S. Paiva
		Parte 1(manhã) - Botânica & Conservação	Ieda M. Bortolotto
Apresentação	08h15 - 08h30	Histórico do Programa "Plantas Alimentícias do Pantanal e Cerrado" - Programa Sabores - resultados alcançados.	Geraldo A. Damasceno Junior
Apresentação	08h30 – 09h00	Fisionomias vegetais do Mato Grosso do Sul e suas principais plantas alimentícias.	Geraldo A. Damasceno Junior
Apresentação	09h00 – 9h30	Etnobotânica: saberes tradicionais sobre plantas alimentícias nativas do Cerrado e Pantanal.	Ieda M. Bortolotto
Oficina 1	9h30 – 9h50	Vídeo-oficina 1 - Elaboração de farinhas	
Intervalo	09h50 – 10h00	Intervalo - Sorteio de um livro de receitas - Retirar em 10 dias no Laboratório de Botânica/INBIO/UFMS	
Apresentação	10h00 - 10h30	Todo visitante floral é polinizador? Como podemos avaliar isto?	M. Rosângela Sigrist e Samanda S. Nakamura
Apresentação	10h30 – 11h00	Restaurando plantas nativas alimentícias no ecótono Cerrado-Pantanal.	Letícia C. Garcia
Apresentação	11h - 11h30	Coleta, identificação e herborização de plantas.	Ângela Sartori

Apresentação	11h30 - 12h	As cactáceas como recurso alimentício.	Camila Marques de Lucena
		Intervalo para almoço	
		Parte 2 (tarde) - Nutrição, boas práticas, colheita e pós-colheita	Luciana Miyagusco
Apresentação	14h – 14h30	Valor nutricional de frutos nativos.	Rita de Cássia A.Guimarães
Oficina 2	14h30 - 14h50	Vídeo-oficina 2 - Elaboração de doces e geleias com frutos nativos	Angela Conte
Apresentação	14h50 – 15h20	Relação de PPHO (Procedimentos Padrão de Higiene Operacional) e microbiologia para a produção de um alimento seguro.	Luciana Miyagusku
Apresentação	15h20 – 15h50	Colheita, Pós-colheita de frutos nativos.	Angela Conte
Intervalo	15h50 - 16h	Intervalo - Sorteio da coleção Saberes do Cerrado e do Pantanal - Retirar em 10 dias no Laboratório de Botânica/INBIO/UFMS	
Apresentação	16h - 16h30	Novos produtos desenvolvidos com plantas nativas.	Priscila Aiko Hiane
Oficina 3	16h30 -16h 50	Vídeo-oficina 3 - Preparo de bolo salgado (jatobá)	Eva Nantes
Oficina 4	16h50 –17h10	Vídeo-oficina 4 - Preparo de bolo doce (bocaiuva)	Juliana Biazon
Apresentação	17h10 - 17h40	Caracterização anatômica de frutos alimentícios nativos.	Rosani Arruda, Dion Ferreira e Ana Paula Sales
Oficina 5	16h40 - 18h	Vídeo-oficina 5 – Preparo de cerveja com frutos nativos	José Antônio B. Neto
13 de Novembro de 2021 – Matutino e Vespertino			

Atividade	Horário	Tema	Responsável
		Parte 3 (manhã) - Bioeconomia e Turismo	Lilian
Apresentação	08h – 08h30	Importância dos alimentos regionais ao Turismo.	Lilian S.Paiva
Apresentação	08h30 – 09h	Comercialização de frutos nativos.	Raquel Pires Campos
Oficina 6	9h –9h20	Vídeo-oficina 6 - Preparo de licor	
Apresentação	09h20– 09h50	Experiência com comercialização de castanha de baru.	Rosana Claudina e Altair de Souza
Intervalo	09h50 – 10h	Intervalo - Sorteio de cartões postais- Retirar em 10 dias no Laboratório de Botânica/INBIO/UFMS	
Apresentação	10h - 10h30	Como organizar uma cooperativa em comunidades rurais para trabalhar com frutos nativos?	José Moura Aranha
Apresentação	10h30 – 11h	Articulação de comunidades rurais.	Rosane Bastos
Apresentação	11h – 11h30	Estudo Ecológico, Etnobotânico e sócio-econômico de Dipteryx alata em Nioaque – MS.	Reinaldo Farias P. de Lucena
Oficina 7	11h30 –12h	Vídeo-oficina 7 - Preparo de prato regional com frutos nativos	Gustavo Helney
		Intervalo para o almoço	
		Parte 4 (tarde) - Plantas alimentícias: trabalhos nas escolas (IC), divulgação científica e fotografia	Camila Aoki
Apresentação	14h-14h30	A fotografia e a produção de material de divulgação (para escolas e comunidades).	Paulo Robson de Souza

Apresentação	14h30-15h	Como amostrar e organizar dados fenológicos.	Bruno. H. S. Ferreira
Apresentação	15h-15h30	Metodologia científica no ensino fundamental rural: o caso cumbaru.	Camila Aoki
Apresentação	15h30 - 16h	Experiência de trabalho na escola: o caso do baru.	Nelson A. S. Casimiro
Intervalo	16h-16h10	Intervalo - Sorteio de livros contextualizados ao Cerrado e Pantanal- Retirar em 10 dias no Laboratório de Botânica/INBIO/UFMS	
Apresentação	16h10 - 16h40	Extrativismo na comunidade Baia Negra: Produtos e iniciativas.	Maria Ana Farinaccio e Marcus Vinícius S. Urquiza
Apresentação	16h40 - 17h10	Jornalismo ambiental e a experiência do boletim Sabores.	Katarini G. Miguel
Vídeo	17h10 - 17:30	Vídeo-oficina: Oficinas durante a pandemia nas escolas e comunidades em 2021.	Equipe de bolsistas do Projeto Sabores
Vídeo	17h30 - 18h	Encerramento:15 anos do Projeto Valorização de frutos nativos do Pantanal e Cerrado.	Equipe do Projeto Sabores