



CURSO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS DO CERRADO E DO PANTANAL

PROGRAMAÇÃO DO 12º CPA – 2022 (ETAPA 2)

DATA: 3 E 4 DE NOVEMBRO DE 2022

PROGRAMAÇÃO – 3/11/22 – QUINTA-FEIRA

07h30 – 08h Abertura: apresentação e programação do 12º CPA - Histórico do Projeto Sabores

Parte 1 – Palestras - Plantas alimentícias nativas: soberania, segurança alimentar e nutricional

- 08h00 – 08h30** Fisionomias vegetais em Mato Grosso do Sul e espécies alimentícias - Geraldo Alves Damasceno Junior (Inbio/UFMS)
- 08h30 – 09h** Sistemas alimentares tradicionais em comunidades do Cerrado e do Pantanal - Ieda Maria Bortolotto (Inbio/UFMS)
- 09h00 – 09h30** Valor nutricional de frutos nativos - Ângela Christina Conte Theodoro (PPGSD/Famed/UFMS)
- 09h30 – 10h** **Perguntas e comentários**
- 10h00 – 10h30** Intervalo – **Café com sabores** (degustação de pratos e bebidas produzidos com frutos do Cerrado e do Pantanal)

Parte 2 - Roda de conversa (Valorização de plantas alimentícias – Escolas, Hotéis e Restaurantes)

- 10h30 – 10h50** Inclusão de plantas alimentícias nativas em hotéis - Lilian da Silva Paiva (Esan/UFMS)
- 10h50 – 11h10** Trabalho científico com plantas alimentícias nativas nas escolas - Camila Aoki (Cpaq/UFMS)
- 11h10 – 11h30** **Perguntas e comentários**
- 11h30 – 13h** **ALMOÇO**

CURSO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS DO CERRADO E DO PANTANAL

PROGRAMAÇÃO DO 12º CPA – 2022 (ETAPA 2)

DATA: 3 E 4 DE NOVEMBRO DE 2022

PROGRAMAÇÃO – 3/11/22 – QUINTA-FEIRA

Parte 3 - Oficinas

Turma 01

13h – 14h50

Oficina 1 – Culinária com frutos nativos: bolos, tortas, biscoitos, pães e geleias – Juliana Oliveira Biazon (SESAU)

Turma 02

13h–13h30

Oficina 2 – Morfologia de frutos, percepção sensorial e mostra de produtos – Rosani do Carmo de Oliveira Arruda (Inbio/UFMS)

13h40– 14h10

Oficina 3 – Visita ao Herbário CGMS – mostra de procedimentos de coleta e herborização – Ângela Lúcia Bagnatori Sartori (Inbio/UFMS)

14h20-14h50

Oficina 4 – Oficina do carandá – Rosa Helena da Silva (PGBV/Inbio/UFMS)

14h50 – 15h Troca de Turmas das oficinas

Turma 02

15h – 16h50

Oficina 1 – Culinária com frutos nativos: bolos, tortas, biscoitos, pães e geleias – Juliana Oliveira Biazon (SESAU)

Turma 01

15h–15h30

Oficina 2 – Morfologia de frutos, percepção sensorial e mostra de produtos – Rosani do Carmo de Oliveira Arruda (Inbio/UFMS)

14h40–16h10

Oficina 3 – Visita ao Herbário CGMS – mostra de procedimentos de coleta e herborização – Ângela Lúcia Bagnatori Sartori (Inbio/UFMS)

16h20-16h50

Oficina 4 – Oficina do carandá – Rosa Helena da Silva (PGBV/Inbio/UFMS)

16h50 – 17h00 Degustação dos pratos produzidos na oficina (Turmas 1 e 2)

SIMULTANEAMENTE: Mostra de produtos da sociobiodiversidade do Cerrado e do Pantanal

CURSO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS DO CERRADO E DO PANTANAL

PROGRAMAÇÃO DO 12º CPA – 2022 (ETAPA 2)

DATA: 3 E 4 DE NOVEMBRO DE 2022

PROGRAMAÇÃO – 4/11/22 – SEXTA-FEIRA

Parte 4 - Pesquisa, desenvolvimento e inovação

07h30 – 08h Recepção com apresentação de pesquisas com frutos (concluídos e em desenvolvimento)

Parte 5 - Palestras - Nutrição, boas práticas, colheita e pós-colheita

08h00 – 08h30 Colheita, Pós-colheita de frutos nativos - Juliana Rodrigues Donadon (Facfan/UFMS)

08h30 – 09h Microbiologia de alimentos e processo de higienização, pra que? – Fabiana Marim De Amarante Fior (Serviço de Fiscalização de Estabelecimento de Interesse à Saúde – SEFIS)

09h00 – 09h30 Inclusão de alimentos produzidos com plantas alimentícias nativas nas escolas (PAA) e nos mercados - Raquel Pires Campos (Facfan/UFMS)

09h30 – 10h Perguntas e comentários

10h00 – 10h30 Intervalo - **Café com sabores** (degustação de pratos e bebidas produzidos com frutos do Cerrado e do Pantanal)

Parte 6 - Roda de conversa (Valorização de plantas alimentícias – comunidades)

10h30 – 10h50 Vivendo dos frutos do Cerrado e do Pantanal – Rosana Claudina da Costa Sampaio (CEPPEC)

10h50 – 11h10 Avanços da cadeia socioprodutiva do baru – Altair de Souza (CEPPEC)

11h10 – 11h30 Perguntas e comentários

11h30 – 13h ALMOÇO

CURSO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS DO CERRADO E DO PANTANAL

PROGRAMAÇÃO DO 12º CPA – 2022 (ETAPA 2)

DATA: 3 E 4 DE NOVEMBRO DE 2022

PROGRAMAÇÃO – 4/11/22 – SEXTA-FEIRA

Parte 7 - Oficinas

Turma 01

13h – 14h50 Oficina 5 - Produção de bebidas fermentadas a partir de mel e frutos nativos: hidromel e melomel - Carlos Alexandre Carollo (Facfan/UFMS)

Turma 02

13h–13h30 Oficina 6 - Por que restaurar plantas alimentícias nativas? - Leticia Couto Garcia (Inbio/UFMS)

13h40– 14h10 Oficina 7 - Produção de mudas – Liana Baptista de Lima (Inbio/UFMS)

14h20-14h50 Oficina 8 - Polinizadores: importância e como podemos conservá-los - Maria Rosângela Sigrist (Inbio/UFMS)

14h50 – 15h Troca de Turmas das oficinas

Turma 02

15h – 16h50 Oficina 5 - Produção de bebidas fermentadas a partir de mel e frutos nativos: hidromel e melomel - Carlos Alexandre Carollo (Facfan/UFMS)

Turma 01

15h–15h30 Oficina 6 - Por que restaurar plantas alimentícias nativas? - Leticia Couto Garcia (Inbio/UFMS)

15h40–16h10 Oficina 7 - Produção de mudas - Liana Baptista de Lima (Inbio/UFMS)

16h20-16h50 Oficina 8 - Polinizadores: importância e como podemos conservá-los - Maria Rosângela Sigrist (Inbio/UFMS)

16h50 – 17h00 Degustação de pratos e bebidas (Turmas 1 e 2) e Encerramento musical

SIMULTANEAMENTE: Mostra de produtos da sociobiodiversidade do Cerrado e do Pantanal